FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"

AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITA' DI DOCENZA

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere "dichiarazioni di disponibilità"; non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi. Non è previsto un procedimento formalizzato di valutazione.

PREMESSA

1. La Fondazione ITS - Istituto Tecnico Superiore "Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari" di seguito denominata **Fondazione ITS Agroalimentare Puglia** è stata costituita con atto notarile il 10 settembre 2010, ai sensi del DPCM del 25/01/2008. Si tratta di una fondazione di partecipazione di natura privata, riconosciuta dalla Prefettura di Bari ed iscritta al n. 65/P del registro delle Persone giuridiche.
2. La Fondazione ha sede legale a Locorotondo ma opera a livello regionale.
3. La Fondazione ha l'obiettivo di assicurare, con continuità, l'offerta di tecnici superiori a livello post–secondario in relazione a figure che rispondano alla domanda proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato in relazione all'ambito agroalimentare.
4. Per il biennio 2022-2024, la Fondazione ha avviato i seguenti n.6 Corsi ITS:
   - "Tecnico Superiore dei Controlli e Certificazioni di Qualità delle filiere agroalimentari" (Acronimo "CCQAGRIFOOD"), sede Bari
   - "Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari" (Acronimo "EVEN"), sede Foggia
   - "Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo "EVOO-Design"), sede Locorotondo (BA)
   - "Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST"), sede Bari
   - "Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA"), sede Gioia del colle (BA)
   - "Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico" (Acronimo "VA.P.E."), sede Andria (BT)
5. Per ciascuno dei Corsi ITS di cui al punto precedente, sul ns. sito web www.itsagroalimentarepuglia.it – Sezione Corsi ITS biennio 2022-2024, è riportata la presentazione del corso con dettaglio dell'articolazione didattica completa.

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 15/07/2022.
- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, 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 ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.

- Ciascuno dei Corsi ITS di cui in premessa ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore di cui n. 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ad attività di stage.
- Le attività didattiche si articoleranno prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative.
- *La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.*
- L'attività di docenza è prevista in presenza, presso la sede del Corso.
- Le lezioni potrebbero essere registrate.

SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per completare l'affidamento di incarichi di docenza relativamente a Unità Formative dell'Area professionalizzante, previste dall'articolazione didattica dei n°6 Corsi ITS biennio 2022-2024 in premessa, di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1, 2, 3, 4, 5 e 6 al presente.

Possono presentare domanda coloro in possesso dei seguenti requisiti minimi e specifici:

- non avere riportato condanne penali
- 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
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- rientrare in una delle seguenti categorie

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 ed esperienza professionale post laurea almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di laurea ed esperienza professionale post laurea almeno di sette anni oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore ed esperienza professionale post-diploma almeno decennale;

b) professori della scuola media superiore, di ruolo da almeno 3 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) professori e ricercatori universitari (confermati) con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti 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.

Si precisa che almeno il 60% della docenza di ciascun corso sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale, come previsto dalla normativa. Altresì, per l'affidamento degli incarichi si terrà conto degli indicatori di realizzazione di cui all'Allegato A, punto 5, lett. b) del D.I. del 7/02/2013, dei criteri e modalità della loro applicazione riportati nell'allegato tecnico all'Accordo in CU del 17/12/2015.
In linea di principio, sarà data comunque priorità al personale proveniente dalle imprese Socie/Partner della Fondazione.

La Fondazione si riserva di richiedere in qualsiasi momento al candidato ulteriori informazioni ed effettuare colloqui.

L'affidamento di incarichi di docenza sarà subordinato alla partecipazione (a titolo gratuito) ad un Incontro Informativo/Formativo la cui data sarà comunicata entro il 22 marzo 2023.

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.

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 e dal Vademecum del FSE PO 2014-2020. In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

- € 70,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia A
- € 50,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B

Il compenso è lordo omnicomprensivo (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.
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 italiani provenienti da altre Regioni qualora la distanza dal Comune di residenza/domicilio al Comune sede del corso risulti superiore a 100 km. In tale eccezione, sarà possibile anche il rimborso delle spese di alloggio.

PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA'

I soggetti interessati dovranno inserire la propria candidatura sul sito web della Fondazione al link: https://www.itsagroalimentarepuglia.it/corsi-its/12-ciclo-corsi-its-2022-24/acquisizione-disponibilita-per-docenza-corsi-its-xii-ciclo/. Al termine della compilazione si genererà in automatico dal sistema la domanda (Allegato 7), che sarà inoltrata alla propria email.
La domanda ricevuta per email dovrà essere stampata, firmata e **fatta pervenire,** unitamente a tutti i documenti previsti nell'All.to 7, **in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 06/03/2023 - Disponibilità per docenza", al seguente indirizzo:

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
S.C. 138 Cda Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)

entro e non oltre le ore 18:00 del 16 marzo 2023 (non farà fede la data di spedizione).

Entro il predetto termine, il candidato potrà inoltrare la domanda generata automaticamente, debitamente firmata e unitamente a tutti gli allegati previsti, anche via e- mail, allegando solo n. 1 file con estensione .pdf, denominato con il proprio COGNOME E NOME, al seguente indirizzo: fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto "Avviso del 06/03/2023".

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

Non saranno prese in considerazione le domande:

- pervenute oltre la data di scadenza;
- presentate da soggetti non in possesso di tutti i requisiti minimi e specifici richiesti;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato7 e non sottoscritte;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo e sottoscritto;
- non corredate di tutti gli allegati previsti nell'Allegato 7;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 7.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)
Tel/Fax 080/4312767 - Mobile 346/1816334 E-mail mg.piepoli@itsagroalimentarepuglia.it
www.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 Agroalimentare Puglia.

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

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 06 marzo 2023

Il Presidente
Prof. Vito Nicola Savino

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore dei Controlli e Certificazioni di Qualità delle filiere agroalimentari" (Acronimo "CCQAGRIFOOD")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario antimeridiano

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di specializzare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari, ambiente e sostenibilità.
I Tecnici Superiori avranno la capacità implementare e gestire i sistemi di certificazione, anche promuovendo l'utilizzo delle tecnologie digitali come la blockchain, richieste ormai in un contesto internazionale, con il fine ultimo di garantire l'ottimizzazione della Supply Chain delle produzioni agroalimentari.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'esperto formato potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere agroalimentari, aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologie a supporto delle produzioni agricole ed alimentari. Nei medesimi scenari, potrà svolgere attività professionale per il supporto e l'assistenza tecnica in imprese che applicano le innovazioni tecnologiche per la produzione agricola ed alimentare, organizzazioni professionali agricole e società di consulenza nel settore agroalimentare.

ATTESTATI INTEGRATIVI

Al termine del Corso, per gli studenti che frequenteranno apposite Unità Formative è previsto il conseguimento oltre che del Diploma ITS di Attestati integrativi, spendibili nel mondo del lavoro.
In particolare:

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 14001:2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 22000
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001:2015
- Attestato di Responsabile di Pest Management
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore dei Controlli e Certificazioni di Qualità delle filiere agroalimentari" (Acronimo "CCQAGRIFOOD")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario antimeridiano

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Visita aziendale
BASE	**Le filiere dei prodotti caseari**	**25**	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende	**10**	**10**	**5**
	Inglese Tecnico	**50**	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	25	25	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore dei Controlli e Certificazioni di Qualità delle filiere agroalimentari" (Acronimo "CCQAGRIFOOD")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario antimeridiano

TECNICO PROFESSIONALE - CERTIFICAZIONI DI SISTEMA	**I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)**	**16**	Conoscere la Norma UNI EN 16636:2015 Conoscere le opportunità, vincoli, risorse Conoscere le finalità e contenuti generali Conoscere le analisi della Norma Conoscere le integrazioni della norma con le norme di sistema (9001,14001) Conoscere i requisiti e competenze di un Auditor della norma Saper gestire le attività di controllo degli infestanti nell'industria alimentare	**16**		
	Le responsabilità sociali e le certificazioni etiche	**25**	Conoscere i principi della responsabilità sociale; Approfondire le finalità ed i contenuti principali degli standard SMETA, SA8000, BRC ETRS; Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione; Conoscere le modalità per la gestione dell'audit.	**15**	**10**	
TECNICO PROFESSIONALE - DIGITAL TRANSFORMATION	**Smart contract**	**25**	Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp) Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali Saper gestire l'attivazione o la disattivazione di uno smart contract in alcune condizioni molto semplici	**15**	**10**	
	I Big Data e l'IoT per lo Smart Farming	**25**	Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE, C Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione colturale ed economica dell'azienda agricola	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore dei Controlli e Certificazioni di Qualità delle filiere agroalimentari" (Acronimo "CCQAGRIFOOD")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario antimeridiano

	Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	**25**	Conoscere le differenze tra tipologie di sensori Conoscere la sensoristica applicata alle macchine e i parametri più importanti da monitorare Conoscere e saper gestire della variabilità nell'agricoltura di precisione Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Saper monitorare parametri e rese produttive	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari" (Acronimo "EVEN")
Sede: Foggia (FG), presso ENAC Puglia alla Via Gioberti n.24
Svolgimento in orario antimeridiano

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio e competenze per implementare strategie di vendita omnicanale.
Sulla base degli obiettivi aziendali il Tecnico Superiore sarà in grado di attuare strategie di Marketing online e offline. Inoltre, sarà essere in grado di scegliere e gestire piattaforme di commercio elettronico per il food, monitorare tutte le fasi di vendita e scegliere gli strumenti digitali più efficaci (Social Media, Blog, ecc.).

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il tecnico superiore del Marketing Digitale, E-commerce e delle vendite potrà svolgere la propria attività come dipendente o collaboratore di imprese agroalimentari e agroindustriali, di società operanti nel settore dei servizi digitali. Inoltre, potrà svolgere la propria attività come lavoratore autonomo in forma singola o associata.

ATTESTATI INTEGRATIVI

Al termine del Corso, per gli studenti che frequenteranno apposite Unità Formative è previsto il conseguimento oltre che del Diploma ITS di Attestati integrativi, spendibili nel mondo del lavoro.
In particolare:

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Certificazione Google Analitycs
- Certificazione Google Ads

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari" (Acronimo "EVEN")
Sede: Foggia (FG), presso ENAC Puglia alla Via Gioberti n.24
Svolgimento in orario antimeridiano

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Visita aziendale
BASE	**Impresa 4.0**	25	Saper usare i principali software gestionali per le imprese agricole Saper riconoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile Acquisire dimestichezza con i sistemi di connessione ed interpretazione dei dati Conoscere le nuove tecnologie digitali per le sfide del prossimo futuro, la 4^ rivoluzione industriale Definizione industria 4.0, le tecnologie abilitanti Conoscere le tecnologie agricole e agroalimentari mondiali Conoscere le tecnologie in Italia, il posizionamento dei Paesi in Europa, le tecnologie e competenze, la ricerca e trasferimento tecnologico, la fattoria in rete, le frontiere della ricerca in Puglia, nel panorama nazionale ed internazionale	15	10	
	Ambiente e Gestione sostenibile	25	Conoscere i principi dello sviluppo economico Conoscere le dinamiche della crescita sociale Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Initiative) Standard e il Report Integrato	15	10	
	Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti olivicoli-oleari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende	10	10	5
	Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale	10	10	5

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari" (Acronimo "EVEN")
Sede: Foggia (FG), presso ENAC Puglia alla Via Gioberti n.24
Svolgimento in orario antimeridiano

	da granella		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 Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti delle leguminose da granella, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende			
	Inglese Tecnico	**50**	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse.	**25**	**25**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari" (Acronimo "EVEN")
Sede: Foggia (FG), presso ENAC Puglia alla Via Gioberti n.24
Svolgimento in orario antimeridiano

			Conoscere il lessico specifico del business english			
CONTENT MARKETING	**Seminario "Testimonianza di un Influencer"**	**3**	Comprendere i meccanismi dell'Influencer marketing attraverso un'esperienza diretta con un professionista del settore	**3**		
E-COMMERCE	**E-commerce**	**25**	Conoscere la nascita e lo sviluppo dell'e-commerce: Da Ebay a Amazon. Saper adottare strategie e-commerce su canali propri e su market place. Saper realizzare pagine prodotto. Saper adottare adeguate strategie di pricing. Saper fare placement e codici prodotti. Sapere dove e perché nascono gli ordini e-commerce. Conoscere gli altri marketplace per l'agroalimentare. Comprendere la gestione dell'ecommerce per i prodotti della "catena del freddo". Sapere individuare la piattaforma più adeguata alle esigenze del cliente.	**10**	**15**	
	Piattaforme e Marketplace	**25**	Saper fare di un marketplace il proprio partner commerciale. Saper realizzare pagine prodotto e Adv Saper adottare adeguate strategie di pricing. Saper fare placement e codici prodotti. Conoscere Amazon business, l'e-commerce per clienti aziendali. Sapere dove e perché nascono gli ordini e-commerce. Conoscere la Buy box e tutti i tool	**10**	**15**	
VENDITE	**Tecniche di vendita**	**25**	Acquisire capacità di rilevazione esigenze del cliente. Acquisire capacità di informazione e presentazione del prodotto/servizio. Acquisire capacità di trattativa di vendita. Conoscere i principi di customer care Conoscere gli Stili di vendita e le fasi della vendita Conoscere e saper applicare: Tecniche di ascolto e di comunicazione Conoscere e saper applicare: Tecniche di vendita: AIDA – AIDAS - SPIN – DIPADA – GRID – PNL – AT – Ascolto Attivo Conoscere e saper applicare: Tecniche di assistenza alla vendita telefoniche	**10**	**15**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari" (Acronimo "EVEN")
Sede: Foggia (FG), presso ENAC Puglia alla Via Gioberti n.24
Svolgimento in orario antimeridiano

			Acquisire capacità di gestione del servizio di assistenza post vendita. Saper gestire il reclamo e di disservizio. Saper rilevare la customer satisfaction. Saper gestire procedure per resi e sostituzioni			

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

FINALITÀ DEL CORSO

Il Tecnico Superiore nel Management della Filiera Olivicola-Olearia acquisirà competenze sulle buone pratiche al fine di un aumento del vantaggio competitivo delle produzioni olearie e servizi connessi.
Il corso formerà una figura professionale capace di:

- ✓ gestire processi di produzione agricola e di trasformazione secondo i principi di qualità ed ecosostenibilità
- ✓ applicare sistemi di controllo e di valutazione sensoriale per il miglioramento qualitativo;
- ✓ interpretare le analisi sulle produzioni primarie e sui prodotti trasformati;
- ✓ gestire i sistemi informativi aziendali (software gestionali e SIAN)
- ✓ applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, sui luoghi di lavoro e di etichettatura;
- ✓ attuare strumenti di comunicazione per la valorizzazione della "cultura" dell'Olio Extra Vergine di Oliva di qualità
- ✓ gestire attività oleoturistiche in aziendali e attraverso tour enogastronomici

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il tecnico potrà svolgere lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazioni di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) oppure lavoro autonomo in qualità di consulente esterno.

Sarà rilasciato il titolo di Responsabile Tecnico dell'impresa olearia (Mastro oleario) a coloro che seguiranno il Corso in base a quanto previsto dalla normativa vigente.

ATTESTATI INTEGRATIVI

Al termine del Corso, per gli studenti che frequenteranno apposite Unità Formative è previsto il conseguimento oltre che del Diploma ITS di Attestati integrativi, spendibili nel mondo del lavoro.
In particolare:

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

- Certificazione informatica
- Attestato di Responsabile Tecnico dell'impresa olearia (Mastro Oleario) (RRFP 482);
- Attestato di idoneità fisiologica secondo i criteri stabiliti nel D.M del 7 ottobre 2021;
- Attestato rilasciato da un capo-panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio effettuate, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII al Reg. CEE 2568/91.

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
BASE	**Inglese Tecnico**	**50**	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	**25**	**25**	
AREA FILIERE	**Le Filiera Olivicole**	**25**	Conoscere le cultivar, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti a livello internazionale, nazionale e regionale Conoscere la gestione dell'oliveto (sistemi di potatura e tecniche di irrigazione) in un'ottica ecosostenibile Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio	**10**	**10**	**5**
TECNICO PROFESSIONALE - PROGETTAZIONE	**L'organizzazione aziendale**	**25**	Competenze: Saper individuare forme di conduzione dell'azienda agricola (affitto, mezzadria, ecc.) e i contratti agrari Saper applicare le tecniche di direzione I concetti di Mission e vision. Saper scegliere la struttura organizzativa del frantoio.	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

E GESTIONE			Conoscenze: le forme giuridiche dell'impresa agricola Il project management: definizione e concetti di base la figura del project manager: ruolo e responsabilità la gestione di obiettivi e budget le tecniche di gestione dei fornitori			
	Gestione del frantoio	**25**	Competenze: Individuare i fornitori (olivicoltori o centri di raccolta) della materia prima al fine di gestire il processo di approvvigionamento verificare l'idoneità delle attrezzature necessarie al processo produttivo predisporre le dichiarazioni e le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente verificare completezza e correttezza della documentazione relativa alle olive in entrata e all'olio in uscita (sfuso o confezionato) effettuare la taratura dei sistemi di pesatura Saper effettuare le comunicazioni preventive per apertura del frantoio (comunicazione INAIL, comunicazione al Sindaco di inizio attività, etc) Saper avviare i principali adempimenti burocratici per l'avvio dell'impresa (SCIA, DIA, ecc.)	**10**	**10**	**5**
	Progettazione del frantoio: Macchine e Tecnologie olearie	**25**	Competenze eseguire indagini di mercato sulle macchine e tecnologia olearia confrontare preventivi dei diversi fornitori scegliere la tecnologia produttiva e la capacità di trasformazione in base alle esigenze aziendali sviluppare il layout del frantoio Conoscenze: la valutazione dei fabbisogni aziendali l'analisi delle tecnologie a disposizione le opportunità di mercato	**10**	**5**	**10**
TECNICO PROFESSIONALE - IL PROCESSO	**Composizione e classificazione merceologica degli**	**25**	La composizione chimica della drupa e degli oli d'oliva La classificazione commerciale degli oli d'oliva Le principali frodi degli oli d'oliva e mezzi analitici per individuarle	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

ESTRAZIONE E INNOVAZIONE	**Oli d'Oliva**					
	Accettazione delle olive in frantoio	**25**	Competenze affiancare l'agronomo in campo per stabilire il periodo di raccolta secondo l'indice di maturazione e l'idea di olio da realizzare conoscere e scegliere le diverse cultivar di oliva in base alle esigenze di produzione dell'olio gestire la fase di ricevimento della materia prima in ingresso e controllarne la qualità attraverso verifiche visive e documentali gestire la fase di stoccaggio e movimentazione della materia prima in frantoio curare i rapporti con clienti/fornitori e attuare le pratiche per la tracciabilità Conoscenze influenza delle pratiche agronomiche sulle qualità delle materie prime valutazione dei processi di trasformazione secondo i principi di qualità ed eco sostenibilità sistemi di tracciabilità	**15**	**10**	
	Operazioni di frantoio	**25**	Competenze stabilire il processo produttivo più idoneo in relazione alle caratteristiche delle olive in ingresso e alla tipologia di olio da realizzare sovraintendere alla gestione e manutenzione delle diverse macchine presenti in frantoio; gestire e controllare il processo di estrazione effettuare il controllo funzionale del frantoio Conoscenze principali caratteristiche meccanico costruttive degli impianti (capacità oraria, equipaggiamenti e motore)	**15**	**10**	
	Manutenzione degli impianti	**25**	Competenze programmare la manutenzione degli impianti secondo i programmi concordati con il responsabile di stabilimento ed in base a quanto previsto dalle istruzioni per l'uso delle macchine ed impianti gestire i processi di sanificazione verificando il rispetto delle procedure previste e la relativa documentazione coordinare la manutenzione del frantoio mettere gli impianti in sicurezza a conclusione delle attività di manutenzione Conoscenze	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

			caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari CIP (Cleaning In Place) requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio tecniche e procedure di sanificazione degli impianti tipologie di controllo della sanificazione			
	Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione - reflui di lavorazione	**25**	Competenze gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei reflui di lavorazione gestire i registri e le comunicazioni preventive Conoscenze 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	**15**	**10**	
	Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione - valorizzazione dei sottoprodotti	**25**	Competenze gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei sottoprodotti conoscere le potenzialità dei sottoprodotti oleari per la valorizzazione alternativa gestire i registri e le comunicazioni preventive Conoscenze tecniche di riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti oleari (foglie di olivo, nocciolino, sansa di oliva, acqua di vegetazione)	**15**	**10**	
	Gestione della conservazione e confezionamento dell'olio - conservazione	**25**	Competenze progettare e gestire i siti di stoccaggio gestire i magazzini di stoccaggio dei vuoti, degli imballaggi e dell'olio confezionato monitorare il corretto funzionamento dei magazzini Conoscenze norme tecniche stoccaggio carico e scarico di magazzino influenza della filtrazione sulla qualità e shelf life degli oli vergini d'oliva caratteristiche compositive degli oli per l'individuazione del Termine Minimo di Conservazione (TMC)	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

	Gestione della conservazione e confezionamento dell'olio - confezionamento	**25**	Competenze progettare e gestire confezionamento monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare conoscere le caratteristiche degli oli per realizzare appositi blending verificare la corretta etichettatura delle confezioni Conoscenze caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per il confezionamento e l'etichettatura elementi per la definizione della qualità del prodotto norme relative al confezionamento dell'olio, formati e etichettature norme tecniche di imballaggio	**15**	**10**	
	Laboratorio di OIL MAKING 1	**25**	Saper gestire le macchine e impianti di un processo produttivo di un'impresa olearia piccola			**25**
	Laboratorio di OIL MAKING 2	**25**	Saper gestire le macchine e impianti di un processo produttivo di un'impresa olearia media			**25**
	Laboratorio di OIL MAKING 3	**25**	Saper gestire le macchine e impianti di un processo produttivo di un'impresa olearia grande			**25**
TECNICO PROFESSIONALE - VALUTAZIONE CHIMICHE E SENSORIALE	**Idoneità Fisiologica**	**36**	Competenze saper interpretare i risultati delle analisi chimiche e sensoriali eseguire analisi di processo sugli oli vergini d'oliva conoscere gli attributi positivi e i difetti Conoscenze caratteristiche chimiche e sensoriali degli oli vergini d'oliva parametri di qualità e genuinità strumenti per la misurazione e valutazione della qualità dell'olio tecniche di assaggio ed analisi sensoriale dell'olio	**10**	**26**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nel Management della Filiera olivicola-olearia" (Acronimo: EVOO-Design)
Sede: Locorotondo, S.C. 138 C.da Marangi n. 26.
Svolgimento in orario pomeridiano

	Sedute Assaggi 20 sedute - Capo Panel Puglia 1	**40**	Saper valutare le caratteristiche qualitative degli oli vergini di oliva mediante analisi sensoriale			**40**
	Laboratorio Sedute Assaggi - Capo Panel Fuori Regione 2	**20**	Saper valutare le caratteristiche qualitative degli oli vergini di oliva di produzione nazionale mediante analisi sensoriale			**20**
	Laboratorio Sedute Assaggi - Capo Panel Fuori Regione 3	**20**	Saper valutare le caratteristiche qualitative degli oli vergini di oliva di produzione internazionale mediante analisi sensoriale			**20**
TECNICO PROFESSIONALE - PROMOZIONE E SERVIZI	**Partecipazione a Concorsi, Fiere ed Eventi**	**25**	Conoscere i principali eventi fieristici concorsi nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper progettare e realizzare allestimenti, con particolare attenzione al controllo dei fattori strutturali e microambientali e alla scelta dei materiali e delle tecniche esecutive appropriate Saper individuare e pianificare la tipologia di evento più rispondente alle esigenze del committente Saper organizzare un evento con l'ausilio di competenze specialistiche proprie e/o esterne Saper pianificare la partecipazione fieristica di un'impresa agroalimentare gestendo tutte le fasi pre-fieristiche in maniera efficace ed efficiente Saper gestire tutte le attività connesse alla partecipazione fieristica e previste durante la manifestazione; Saper gestire in maniera efficace tutte le attività post fieristiche.	**5**	**10**	**10**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario pomeridiano

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

FINALITÀ DEL CORSO

Il Tecnico Superiore formato assicurerà il mantenimento della qualità del prodotto, dalla raccolta al momento di vendita. In particolare, saranno fornite conoscenze e competenze per ottimizzare la qualità con tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione diretta al consumatore.
Il Corso mira a formare professionisti con un'elevata conoscenza e abilità di applicazione delle principali tecniche 4.0 di conservazione e trasformazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurne gli sprechi, capacità di promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale, che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.
Formare Tecnici Superiori specializzati per:

- assicurare la gestione e il mantenimento della qualità del prodotto e del processo, dalla raccolta al momento di vendita.
- garantire la gestione e il mantenimento delle Buone Pratiche Agricole e del Sistema di Sicurezza Integrato
- ottimizzare la qualità con tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione diretta al consumatore.
- conoscere e applicare le principali tecniche 4.0 di conservazione e trasformazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurne gli sprechi.
- promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale, che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.

PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico Superiore la Gestione della qualità e innovazioni nel post raccolta, alla fine del percorso di studi avrà acquisito le seguenti competenza:

- Saper implementare le tecniche di gestione della qualità durante il processo produttivo;
- Saper applicare la normativa vigente cogente e volontaria in ambito delle produzioni ortofrutticole;
- Saper mettere in pratica correttamente la normativa sull'etichettatura dei prodotti;
- Saper eseguire un processo di rintracciabilità all'interno della filiera secondo le disposizioni della UNI EN ISO 22005:2008
- Saper riconoscere le caratteristiche varietali delle singole cultivar e la loro vocazionalità alla coltivazione nei differenti ambienti pedoclimatici;
- Saper effettuare la corretta gestione agronomica e fitosanitaria in campo per l'ottenimento delle migliori performance qualitative del prodotto in post raccolta;
- Saper applicare i principali metodi di determinazione della qualità dei prodotti ortofrutticoli;
- Saper discernere gli indici di maturità e di raccolta varietale;

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario pomeridiano

- Saper gestire e preservare la qualità delle produzioni in post raccolta;
- Saper applicare correttamente il sistema di gestione qualità UNI EN ISO 9001;
- Saper implementare i servizi di gestione e controllo delle infestazioni, pest management UNI EN ISO 16636;
- Saper conoscere e comprendere i requisiti della dello Standard GLOBALG.A.P. e le modalità della sua applicazione pratica;
- Saper conoscere e comprendere i requisiti BRC per una corretta gestione degli aspetti igienici in tutte le fasi dei processi di gestione, produzione, distribuzione e trasformazione nell'industria alimentare.
- Saper preparare e svolgere un audit, raccogliere le evidenze e predisporre un chiaro e completo report di audit.
- Saper utilizzare le tecnologie informatiche a supporto dell'intero processo;
- Saper applicare le tecnologie innovative per la conservazione delle produzioni;
- Saper riconoscere gli approcci analitici più recenti per la validazione della qualità;
- Saper analizzare le soluzioni di packaging più idonee e sostenibili per le produzioni;
- Saper discernere tra le diverse soluzioni di condizionamento;
- Saper analizzare e applicare le soluzioni logistiche e distributive più innovative ed adatte al contesto;
- Saper analizzare e applicare le scelte più sostenibili per l'azienda;

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

La figura tecnica formata potrà svolgere attività in qualità di dipendente e/o consulente presso imprese e centrali di acquisto, magazzini di condizionamento, piattaforme logistiche di distribuzione, enti di certificazione, nonché per la GDO.

ATTESTATI INTEGRATIVI

Al termine del Corso, per gli studenti che frequenteranno apposite Unità Formative è previsto il conseguimento oltre che del Diploma ITS di Attestati integrativi, spendibili nel mondo del lavoro.
In particolare:

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001:2015
- Attestato di partecipazione Corso ISO 22005

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario pomeridiano

- Attestato Auditor Interno BRC
- Attestato Auditor GLOBAL GAP e SQNPI
- Attestato di Responsabile di Pest Management
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica
BASE	**Inglese Tecnico**	**50**	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	25	25
AREA NORMATIVE	**Legislazione agroalimentare**	**25**	Conoscere le principali norme nazionali e internazionali del settore agroalimentare. Conoscere la legislazione in merito ai brevetti vegetali (nuove varietà brevettate di frutta). Conoscere la legislazione generale agroalimentare comunitaria e nazionale. Conoscere l'OCM unica (Organizzazione Comune del Mercato unica) Conoscere DIA/SCIA Sanitaria Conoscere la Tracciabilità e Rintracciabilità Saper implementare e gestire la tracciabilità dei prodotti all'interno delle aziende e/o filiere agroalimentari Saper applicare la Legislazione, Codex e norme UNI e ISO e le differenze e similitudini di approccio.	**17,5**	**7,5**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario pomeridiano

TECNICO PROFESSIONALE: DAL CAMPO AL POST RACCOLTA	**La Gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti**	**25**	Conoscere i principali fattori ambientali e agronomici che influenzano la produttività e la qualità delle principali colture ortofrutticole. Saper individuare gli elementi utili ai fini della corretta interpretazione delle interazioni tra pratiche agronomiche, resa produttiva, e migliori performance nella gestione del post-raccolta in funzione degli obiettivi qualitativi di filiera. L'agricoltura di precisione per la gestione sostenibile delle produzioni. Conoscere gli elementi di biologia dei principali patogeni e fitofagi che attaccano le colture ortofrutticole. Conoscere i principi della epidemiologia delle malattie. Saper individuare i principali parametri che consentono lo sviluppo delle popolazioni di fitofagi. Conoscere la biologia dei principali antagonisti microbici. Conoscere i principi della protezione integrata e del biologico. Le tecnologie Smart farming applicate alla difesa. Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti. Saper reperire i disciplinari di produzione e saper leggere le informazioni in esso riportate. Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti.	**15**	**10**
	Processi e Operazioni Post Raccolta: Uva da tavola	**25**	Conoscere le operazioni post raccolta dell'Uva da Tavola. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici. Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta. Packaging dedicato e specifici trattamenti antimicrobici.	**10**	**15**
	Processi e Operazioni Post Raccolta: Drupacee-Actinidia-Melograno	**25**	Conoscere le operazioni post raccolta delle Drupacee, del kiwi e del melograno. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici. Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta.	**10**	**15**
	Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti	**25**	Conoscere le operazioni post raccolta degli Agrumi, delle Fragole e dei piccoli frutti. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici. Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta.	**10**	**15**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario pomeridiano

	Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi e foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice	**25**	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: Ortaggi e foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	**10**	**15**
	Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi a frutto maturo e immaturo	**25**	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: Ortaggi a frutto maturo e immaturo. Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	**10**	**15**
	La gestione fitosanitaria in post raccolta	**25**	Conoscere le malattie di origine biotica e abiotica ed i parassiti che influenzano le produzioni nella fase di post-raccolta Saper riconoscere i principali sintomi provocati da agenti biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Conoscere le principali modalità di prevenzione e controllo degli stress biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Saper impostare programmi di prevenzione e controllo degli stress biotici, abiotici a da parassiti per preservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli	**15**	**10**
AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: GESTIONE QUALITA' POST RACCOLTA	**I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)**	**16**	UNI EN ISO 16636:2015 corso specialistico		**16**
	L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	**20**	Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare). Capacità di gestire i controlli preventivi Saper gestire i rapporti con gli importatori. Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act). Conoscere: il Concetto di Food Defence, l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano. La figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual). Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare). Gli audit della Food and Drugs Administration		**20**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore nella Gestione di Qualità e Innovazione del Post Raccolta" (Acronimo "QUALITYPOST")
Sede: Bari, presso CCIAA - Palazzo dei Servizi alla Via Emanuele Mola n. 19
Svolgimento in orario pomeridiano

AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: TECNOLOGIA E INNOVAZIONE PER LA QUALITA' NEL POST RACCOLTA	**Le tecnologie di condizionamento e conservazione ortofrutticola**	**25**	Conoscere i principi di scambio termico per la definizione degli elementi degli impianti frigoriferi Conoscere il funzionamento dei sistemi di prerefrigerazione e degli impianti frigoriferi Conoscere i parametri fisici e chimici che hanno influenza sulla conservazione dei prodotti ortofrutticoli Conoscere le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli Conoscere le tecnologie innovative applicate al processo di conservazione. Saper gestire le tecniche di conservazione più adeguate al prodotto per conservarne la qualità Saper gestire impianti di condizionamento e di conservazione Saper organizzare gli spazi e volumi dei magazzini e delle strutture Saper eseguire manutenzioni di base di impianti frigoriferi e di condizionamento	**10**	**15**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Settore Meccanico - Settore Produzioni Agroalimentari

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO

"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")

Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.

Svolgimento in orario pomeridiano

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso proposto formerà un Tecnico Superiore che sia in grado di seguire in tutte le sue fasi i processi di trasformazione della carne e del latte all'interno delle imprese zootecniche, monitorando e garantendo il rispetto dei principi etici, di sostenibilità, di rispetto per il benessere degli animali e supportando le aziende nell'individuazione e nell'implementazione delle soluzioni di Industria 4.0 che sono in grado di migliorare l'efficienza del processo e la qualità del prodotto.
Il Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne è quindi una figura professionale esperta nei processi di allevamento, di lavorazione delle carni e trasformazione del latte, in grado di operare secondo le importanti e delicate norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nelle lavorazioni.

Dopo il diploma il TS sarà una risorsa umana in grado di assumere i seguenti ruoli:

- Responsabile di produzione in aziende di trasformazione delle carni e dei prodotti lattiero caseari (tecnico casaro/tecnico "*norcino e trasformazione carni*") grazie alla integrazione delle competenze del saper fare e conoscenze tecnologiche superiori che consentiranno di modulare e gestire i processi trasformativi in funzione delle materie prime e dei prodotti finali da ottenere
- Tecnico della qualità all'interno dell'azienda di trasformazione carni o prodotti lattiero caseari che curi gli aspetti igienico sanitari, aspetti legati all'etichettatura e gestisca i rapporti con gli Enti di prevenzione, controllo e certificazione
- Responsabile di linea in grado di pianificare e gestire i flussi delle materie prime e dei prodotti finali che si occupi della rispondenza dei documenti aziendali (ad es. documenti relativi al monitoraggio dei flussi produttivi) con le specifiche richieste dai clienti;
- Tecnico analista in grado di valutare la qualità delle materie prime in ingresso, sia attraverso l'esecuzione di indagini analitiche sia attraverso lettura e interpretazione di report di analisi chimiche e microbiologiche
- Direttore dei reparti Salumi e Prodotti lattiero caseari nella GdO
- Tecnico che sviluppi all'interno dell'azienda innovazioni di processo e di prodotto con capacità di cogliere l'evoluzione dei mercati (ad es. prodotti gluten free/prodotti senza lattosio/ ready to eat e ready to cook) curando i rapporti con Enti di ricerca
- Ambasciatore delle tipicità casearie e di produzioni di carne, a livello locale, regionale, nazionale ed internazionale con capacità di promuovere il prodotto anche in lingua inglese in occasione di eventi e fiere di settore e non solo

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il tecnico potrà svolgere lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazioni di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) oppure lavoro autonomo in qualità di consulente esterno.

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

ATTESTATI INTEGRATIVI

Al termine del Corso, per gli studenti che frequenteranno apposite Unità Formative è previsto il conseguimento oltre che del Diploma ITS di Attestati integrativi, spendibili nel mondo del lavoro. In particolare:

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dei formaggi e dei salumi

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
BASE	**Inglese Tecnico**	**50**	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	**25**	**25**	
PROFESSIONALIZZANTE	**La filiera foraggiera, cerealicola e delle leguminose per la**	**25**	Conoscenza delle filiere foraggiera, cerealicola e delle leguminose per la produzione di foraggi (foraggi verdi, insilati e fieni), cereali e relativi sottoprodotti, concentrati proteici, radici, tuberi e relativi sottoprodotti, additivi.	**15**	**5**	**5**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

	produzione mangimistica		Conoscenza dei principi di legislazione in materia di alimentazione animale. Conoscenza della organizzazione e funzionamento dello stabilimento mangimistico: ricezione, trasporto, dosaggio dei componenti, miscelazione, pellettatura, sbriciolatura, melassatura, grassatura, estrusione, fioccatura, micronizzazione, fabbricazione delle scatolette. Conoscenza delle materie prime destinate alla produzione di mangimi: standard di controllo, contaminazioni, adulterazioni e sofisticazioni.			
	Elementi di tecnologie alimentari	**25**	Conoscenza delle grandezze fisiche e delle unità di misura; Conoscenza dei concetti di densità, concentrazione, umidità, temperature pressione Conoscenza delle principali operazioni unitarie nelle industrie alimentari; Conoscenza dell'impiego del freddo (refrigerazione, congelamento e surgelazione) e delle alte temperature (pastorizzazione, sterilizzazione) nel settore alimentare; Conoscenza delle operazione di separazione (filtrazione, evaporazione, estrazione) e miscelazione (emulsionamento, estrusione).	**17**	**8**	
	Chimica degli alimenti	**25**	Conoscenza dei concetti di alimenti, nutrienti e nutrizione (bilancio energetico, calcolo del metabolismo basale linee guida e raccomandazioni nutrizionali; Conoscenza della classificazione e della struttura dei nutrienti (glucidi, protidi, lipidi e sali minerali) Conoscenza delle vitamine, dalla classificazione, proprietà chimico-funzione, funzioni alle fonti Conoscenza dell'importanza dell'acqua negli alimenti; conoscenza dei concetti di acqua libera, acqua legata ed attività dell'acqua; conoscenza dei metodi analitici per la determinazione dei nutrienti	**15**	**5**	**5**
	Biotecnologie alimentari	**25**	Conoscenza delle principali tecniche di microbiologia ed enzimologia nel settore alimentare; Conoscenza dei principali microrganismi di interesse alimentare e le loro caratteristiche; Conoscenza degli enzimi e loro importanza nel campo alimentare. I processi fermentativi nella filiera delle carni ed approcci biotecnologici per il loro controllo e standardizzazione	**20**	**5**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

Focus sulla materia prima: Latte	**25**	Conoscere la composizione chimico fisica del latte Conoscere le caratteristiche di composizione del latte di vacca, bufala, capra e pecora Conoscere i principi di microbiologia del latte; Conoscere gli aspetti tecnologici del latte Conoscere il valore nutrizionale del latte e le possibili interazioni con il benessere e la salute del consumatore	**10**	**10**	**5**
Focus sulla materia prima: Carne	**25**	Conoscere la composizione chimica e nutrizionale della carne Conoscere le dinamiche metaboliche della trasformazione del muscolo in carne Saper distinguere e classificare la carne il base al colore della carne, carni DFS e PSE Conoscere gli aspetti microbiologici ed analitici delle carni	**10**	**10**	**5**
Tecnologia Lattiero-Casearia	**25**	Conoscere il formaggio la sua definizione legale gli aspetti normativi e nutrizionali Conoscere la classificazione dei formaggi e le principali caratteristiche tecnologiche e chimico-fisiche Conoscere i fondamenti di lavorazione del latte e dei prodotti lattiero caseari Conoscere la tecnologia di produzione dei formaggi a pasta molle (i formaggi caprini) Conoscere la tecnologia di produzione dei formaggi a pasta dura e semidura Conoscere la tecnologia di produzione dei formaggi erborinati e a crosta fiorita Conoscere la tecnologia di produzione dei formaggi ottenuti per coagulazione acida del latte Conoscere la tecnologia di produzione dei latticini e gli aspetti nutrizionali e igienico sanitari Conoscere la tecnologia di produzione dei formaggi grattugiati e fusi Conoscere i principali difetti dei formaggi Conoscere gli aspetti normativi e tecnologici del latte alimentare Conoscere gli aspetti normativi e tecnologici della produzione di creme e burro Conoscere la specifica normativa di settore per l'etichettatura Conoscere i principali aspetti del controllo qualità nel settore lattiero-caseario	**15**	**5**	**5**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

Tecnologia dei formaggi a pasta filata	**25**	Conoscere la storia la definizione e classificazione dei formaggi a pasta filata Conoscere la tecnologia di produzione dei formaggi a pasta filata freschi e stagionati Sapere utilizzare le tecniche peculiari per l'acidificazione della cagliata Conoscere l'operazione di filatura: implicazioni tecnologiche e sanitarie Conoscere le modalità di confezionamento delle paste filate fresche: le funzioni del liquido di governo Conoscere gli aspetti igienico sanitari legati ai formaggi freschi a pasta filata Conoscere i marchi di qualità delle produzioni casearie pugliesi a pasta filata Conoscere le principali frodi e/o sofisticazioni nel settore delle paste filate fresche	**15**	**5**	**5**
Tecnologia dei latti fermentati e dello yogurt	**25**	Conoscere la storia la definizione e la classificazione di latte fermentato e yogurt Conoscere i principali microrganismi impiegati nella produzione di yogurt e latti fermentati Conoscere la fermentazione lattica e le sue implicazioni tecnologiche Conoscere la tecnologia di produzione dello yogurt a coagulo rotto e a coagulo intero Conoscere le principali attrezzature e impianti impiegati nella produzione Conoscere i principali difetti dello yogurt Conoscere gli aspetti di nutraceutica dello yogurt: i fermenti probiotici	**15**	**5**	**5**
Tecnologia dei Salumi e dei prodotti a base di carne	**25**	Conoscere i diversi prodotti a base di carne tradizionali e tipiche della nostra regione Conoscere il ciclo produttivo dei prodotti a base di carne: macellazione, lavorazione, tecniche di salatura, commercializzazione Conoscere e saper individuare i diversi tagli commerciali delle carni e le di esecuzione dei diversi tagli in base alla tipologia di animale e al prodotto da ottenere Conoscere le spezie utilizzate e le loro funzioni Conoscere le diverse legature utilizzate nella preparazione Conoscere le diverse tipologie di involucri naturali, artificiali e sintetici Conoscere i diversi metodi di conservazione delle carni lavorate Conoscere le norme di igiene e sicurezza alimentare Saper gestire il ciclo di produzione in base al prodotto da ottenere Saper utilizzare in sicurezza le diverse attrezzature del settore Sapere descrivere e utilizzare e consigliare l'uso del prodotto	**15**	**5**	**5**

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

	Additivi, ingredienti e starter	**25**	Conoscere tutti gli additivi utilizzati negli alimenti di origine animale: carne e latte Sapere le diverse terminologie, definizioni Conoscere il panorama dei controlli ufficiali sugli additivi alimentari Conoscere i prodotti di origine naturale che sostituiscono gli additivi; gli estratti vegetali Conoscere il mondo degli starter e delle muffe selezionate aggiunte alle carni trasformate Conoscere gli additivi impiegati nel settore caseario la loro funzione e le modalità di impiego Conoscere gli ingredienti e la loro applicazione tecnologica nei formaggi	**20**	**5**	
	Tecnologie di packaging e shelf-life	**25**	Conoscenza delle finalità e caratteristiche del packaging Conoscenza delle principali proprietà chimiche e fisiche dei materiali Conoscenza dei materiali più diffusi per il confezionamento degli alimenti conoscenze delle tecniche di confezionamento degli alimenti (confezionamento sottovuoto, confezionamento in atmosfera protettiva, confezionamento asettico Concetto di shelf-life, shelf-life secondaria ed approcci per la sua determinazione a valutazione	**15**	**10**	
	Produzioni tipiche e tradizionali	**25**	Conoscere l'atlante dei prodotti tradizionali della regione Puglia I formaggi pugliesi tra storia e tradizione Conoscenza dei principali marchi di origine (DOP, IGP ed STG): differenza, struttura e legame con il territorio Prodotto di qualità puglia (analisi dei prodotti e dei disciplinari ricadenti nel sistema "Prodotti qualità Puglia" Struttura del disciplinare di produzione per il riconoscimento del marchio di origine attraverso la valutazione di prodotti carnei e lattiero caseari a marchio	**15**	**10**	
	Prodotti caseari e carnei nelle specialità gastronomiche	**25**	Conoscenza di base sulla progettazione di formulazioni alimentari. (Aspetti nutrizionali, tecnologici, sensoriali.) Conoscenza di base circa l'impiego dei formaggi, dei salumi e dei prodotti a base di carne per la preparazione di specialità gastronomiche regionali. Sistemi di preparazione innovative dei prodotti carnei (bassa temperatura, sottovuoto) e di preparazione dei formaggi (formaggi erborinati, speziati)	**15**	**10**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

	Tendenza dei mercati e Innovazioni di prodotto e di processo nell'industria casearia	**25**	Conoscere le principali innovazioni di prodotto del settore caseario: i formaggi senza lattosio a basso contenuto di grasso Conoscere le principali innovazioni tecnologiche introdotte nel settore dell'industria lattiero casearia Conoscere l'uso innovativo dei microrganismi Conoscenza dei principali database di deposito e pubblicazione dei risultati della ricerca condotta in ambito pubblico	**15**	**10**	
	Tendenze di mercato e Innovazioni di prodotto e di processo nell'industria di trasformazione della carne	**25**	Conoscere il panorama normativo e interpretativo sugli alimenti privi di additivi "E number free" UNI/PdR 57:2019 Conoscere ricerche scientifiche già effettuate o in corso riguardanti la diminuzione del contenuto di sale la diminuzione del contenuto dei grassi e il miglioramento della composizione degli stessi e miglioramento del profilo nutrizionale e funzionale dei prodotti trasformati della carne e l'utilizzo di involucri intelligenti Conoscenza dei principali database di deposito e pubblicazione dei risultati della ricerca condotta in ambito pubblico	**15**	**10**	
	Gestione dei rifiuti e dei sottoprodotti	**25**	RIFIUTI: Conoscere i principi del testo unico ambientale DLgs 152/06 Conoscere e gestire il formulario di identificazione dei rifiuti FIR Saper identificare e caratterizzare un rifiuto: CODICE CER Saper gestire la procedura e la gestione documentale dei SOA prodotti dal caseificio SOTTOPRODOTTI: Sottoprodotti delle industrie casearie e della trasformazione della carne; composizione dei sottoprodotti e possibilità di reimpiego nella catena alimentare o in altri processi industriali (produzione di biogas) Conoscere la normativa dei SOA	**20**	**5**	
	Percorsi turistici ed organizzazione di eventi	**25**	Conoscere le realtà di filiera delle carni presenti sul territorio regionale Conoscere le fasi necessarie alla realizzazione di un evento Conoscere le normative riguardante l'organizzazione di eventi pubblici Saper azionare un giusto piano di comunicazione dell'evento Saper individuare la location in base alla tipologia di evento	**20**	**5**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore delle produzioni casearie e prodotti trasformati della carne" (Acronimo "TEC.PRO.LA.CA")
Sede: Gioia del Colle (BA), presso il Consorzio per la tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, alla Via Paolo Cassano n. 7.
Svolgimento in orario pomeridiano

	Certificazioni etiche del settore alimentare	**25**	Conoscere gli obbiettivi della norma Social Accountability SA 8000 Sistema di gestione della responsabilità sociale Conoscere i principi della norma volontaria UNI EN ISO 45001:2018 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro Conoscere i principi della certificazione KOSHER Conoscere i principi della certificazione HALAL	**15**	**10**	
	Project manager	**25**	Conoscenza dei canali di finanziamento pubblici a supporto dello sviluppo aziendale; Il rapporto con gli enti di ricerca pubblici per l'accesso a finanziamenti ed allo sviluppo di progettualità comuni Conoscenza dei fondamenti di project management (Aspetti gestionali chiave, ruoli e responsabilità di progetto) Conoscenza dei principi della pianificazione e definizione del progetto Conoscenza dei principi per la pianificazione, analisi dei Costi e dei Tempi	**20**	**5**	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico" (Acronimo "VA.P.E.")
Sede: Andria, presso l'IISS "R. Lotti – Umberto I" in Via Cinzio Violante n.1
Svolgimento in orario antimeridiano

FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali.

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico, composto da beni materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di Food Identity, rilevanza paesaggistica, naturale e storico-culturale. Gli esperti formati saranno in grado di valorizzare le eccellenze enogastronomiche territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione attraverso strumenti tecnologici e tecniche innovative (social media, storytelling, realtà aumentata, ecc.).
Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici, tradizionali e ottenuti con metodi da agricolture sostenibili, in risposta a nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità, con particolare attenzione alla costituzione di reti e all'economia circolare.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Valorizzazione de Patrimonio Enogastronomico potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di aziende di produzione, trasformazione, somministrazione e distribuzione di prodotti agroalimentari.

Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, cooperative, consorzi e organizzazioni di produttori, fondazioni e imprese di servizi volti alla conoscenza e alla fruizione del territorio in modo lento e sostenibile, nonché in agenzie di comunicazione e marketing.

ATTESTATI INTEGRATIVI

Al termine del Corso, per gli studenti che frequenteranno apposite Unità Formative è previsto il conseguimento oltre che del Diploma ITS di Attestati integrativi, spendibili nel mondo del lavoro. In particolare:

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione informatica
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di I livello
- Attestato di Assaggiatore di vino I livello

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico" (Acronimo "VA.P.E.")
Sede: Andria, presso l'IISS "R. Lotti – Umberto I" in Via Cinzio Violante n.1
Svolgimento in orario antimeridiano

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
BASE	Impresa 4.0	25	Saper usare i principali software gestionali per le imprese agricole Saper riconoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile Acquisire dimestichezza con i sistemi di connessione ed interpretazione dei dati Conoscere le nuove tecnologie digitali per le sfide del prossimo futuro, la 4^ rivoluzione industriale Definizione industria 4.0, le tecnologie abilitanti Conoscere le tecnologie agricole e agroalimentari mondiali Conoscere le tecnologie in Italia, il posizionamento dei Paesi in Europa, le tecnologie e competenze, la ricerca e trasferimento tecnologico, la fattoria in rete, le frontiere della ricerca in Puglia, nel panorama nazionale ed internazionale	15	10	
	Ambiente e Gestione sostenibile	25	Conoscere i principi dello sviluppo economico Conoscere le dinamiche della crescita sociale Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Initiative) Standard e il Report Integrato	15	10	
	Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse.	25	25	

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS XII CICLO
"Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico" (Acronimo "VA.P.E.")
Sede: Andria, presso l'IISS "R. Lotti – Umberto I" in Via Cinzio Violante n.1
Svolgimento in orario antimeridiano

			Conoscere il lessico specifico del business english			
TECNICO PROFESSIONALE - ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONI DI QUALITA'	**Laboratorio salumi**	**25**	Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei prodotti carnei trasformati Saper conoscere e individuare i differenti prodotti carnei trasformati della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione presenti nel territorio			**25**

DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA' PER INCARICO DI DOCENZA

Fondazione ITS Agroalimentare Puglia
S.C. 138 Cda Marangi n. 26
70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____ Codice fiscale _____ residente a _____ Via _____ n° _____ CAP _____

Recapito telefonico fisso _____ Recapito telefonico mobile _____ indirizzo e-mail _____

in riferimento all'Avviso pubblicato il 06 marzo 2023 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 ruolo da 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;

professore universitario confermato, dall'anno _____; titolare dell'insegnamento _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

ricercatore universitario confermato, dall'anno _____; titolare dell'insegnamento _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

docente dipendente dell'Ente Formativo _____ in possesso di diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito dei seguenti corsi professionalizzanti (indicare relativamente alla docenza in corsi almeno post diploma: argomento, Committente e durata):

_____

_____

Provenienza

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

Organizzazione di appartenenza _____

Ruolo ricoperto _____

Docente che lavora abitualmente in un'altra regione ☐ SI ☐ NO

Docente che lavora abitualmente all'estero ☐ SI ☐ NO

DICHIARA

a) di aver esaminato l'articolazione didattica completa dei **Corsi ITS biennio 2022-2024**
b) la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS** (indicare max n. 2 Corsi):

ACRONIMO "_____" per le sotto elencate Unità formative/Moduli (indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

ACRONIMO "_____" per le sotto elencate Unità formative/Moduli (indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a _____
- non avere riportato condanne penali
- 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
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- 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, a titolo gratuito
- impegnarsi a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito;
- consegnare materiale didattico da distribuire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione sul sito web ufficiale della Fondazione e/o altra piattaforma/sito indicato dalla Regione Puglia e/o dal MI

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato, in cui sono dichiarati i titoli e dettagliate le esperienze formative e di lavoro (ad es. durata di ciascuna delle esperienze; numero e dettaglio della tipologia di aziende/Enti presso i quali o per i quali si è svolta l'attività);
- Sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 8;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità firmato;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale;
- Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando modalità didattiche, predisposto utilizzando lo schema di cui all'allegato 9;
- Informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 10).

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

_____

SINTESI DEL CURRICULUM VITAE RELATIVA ALLA UNITA' FORMATIVA

Unità Formativa: ..... (Tot. Ore .....) Corso (Acronimo).....

NOMINATIVO: .....

N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE _____

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO

_____

_____

_____

_____

_____

ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA 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 _____

Corso ITS Acronimo "_____"

Unità Formativa: ..... (Tot. Ore .....)

NOMINATIVO: .....

Recapito Telefonico _____ E-mail: .....

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

Proposta Programma analitico– articolazione didattica

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

Metodologia didattica

_____

Materiale didattico

_____

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

_____

Luogo e data _____

Firma

_____

FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Settore Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

INFORMATIVA RESA AI SENSI DEGLI ART. 13-14 DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679

Secondo la normativa indicata, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo le informazioni che seguono.

Finalità del trattamento

I dati personali (nome, cognome, estremi documento di riconoscimento e codice fiscale e copia degli stessi, titoli di studio, esperienze formative e di lavoro, recapito telefono, indirizzo e-mail, codice IBAN, etc.), verranno gestiti per l'esclusiva finalità di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento dell'attività. In particolare, per le seguenti finalità:

- adempimento delle formalità necessarie per formalizzare la preiscrizione o iscrizione ad un Corso ITS o altro Corso realizzato da questa Fondazione;
- ai fini della pubblicizzazione della ns. offerta formativa;
- adempiere ad esigenze preliminari alla stipula di contratti, convenzioni e/o progetti formativi;
- per l'emissione di eventuali reversali di incasso e/o mandati di pagamento;
- relativamente ad obblighi contrattuali, realizzare le attività connesse e strumentali all'esecuzione del rapporto contrattuale stesso e ad altri obblighi contrattuali, di statuto o di normative generali previste nell'ambito dell'esecuzione dei servizi erogati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia;
- analisi ed elaborazioni statistiche.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività e preclude alla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di assolvere gli adempimenti contrattuali.

Modalità di trattamento

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Nel caso in cui il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

Comunicazione e diffusione

I dati personali potranno essere comunicati a soggetti esterni, nazionali o europei, il cui intervento nel trattamento sia necessario in base ai servizi richiesti o in base ad obblighi di carattere contrattuale, fiscale o normativo. I dati personali potranno inoltre essere elaborati da dipendenti o collaboratori della nostra organizzazione incaricati di affiancare le nostre attività, nonché da compagnie di assicurazione, istituto di credito che gestisce il servizio cassa, società che gestiscono il ns. sito web, fornitori esterni, MIUR, Regione Puglia ed eventuali altri finanziatori nonché ad altri al fine di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento della nostra attività. Altresì, inseriti nella piattaforma ITS gestita da INDIRE e nel software utilizzato per la certificazione delle spese alla Regione Puglia.

Tutti i nostri dipendenti e collaboratori sottoscrivono un impegno alla riservatezza e alla deontologia. La Fondazione ITS Agroalimentare Puglia impone ai Terzi propri fornitori e ai Responsabili del trattamento il rispetto di misure di sicurezza eguali a quelle adottate nei confronti dell'Interessato restringendo il perimetro di azione del Responsabile ai trattamenti connessi alla prestazione richiesta. I dati personali dell'Interessato sono conservati in archivi cartacei, informatici e telematici.

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, né saranno trasmessi a terzi per scopi pubblicitari o di marketing senza l'esplicito consenso dell'interessato. Non saranno utilizzati processi decisionali automatizzati per i dati personali

Durata del trattamento

CSQA
SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO

I dati personali vengono conservati per il periodo necessario all'espletamento delle attività e comunque non superiore ai 10 anni, salvo diversi obblighi di legge.

I Vostri Diritti

Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica, la cancellazione o integrazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento per motivi legittimi;
- alla portabilità dei dati;
- di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare all'indirizzo privacy@itsagroalimentarepuglia.it oppure tramite lettera raccomandata a/r all'indirizzo "Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA)".

Titolare del trattamento

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, con sede legale alla SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA) CF/P.IVA 07105100726

Informativa per la tutela della privacy

IL SOTTOSCRITTO (Cognome e Nome in stampatello) _____ Recapito Telefonico _____ E-mail _____

DICHIARA DI AVER LETTO L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY ED ACCONSENTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI. (OBBLIGATORIO)

Data _____ Firma leggibile _____

COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI PER FINALITÀ INFORMATIVE/ PROMOZIONALI

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per la diffusione della cultura tecnico scientifica, per la rilevazione dei fabbisogni formativi e di innovazione tecnologica

□ Acconsento □ NON Acconsento

Data _____ Firma leggibile _____

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati da Soci e/o di Enti/Aziende con cui la Fondazione ha formali rapporti di collaborazione

□ Acconsento □ NON Acconsento

Data _____ Firma leggibile _____