



PO PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



ALTA SPECIALIZZAZIONE POST - DIPLOMA



TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONE LOCALI DI QUALITÀ



sede del Corso a Copertino

Istituto d'Istruzione Superiore "V. BACHELET"

Presentazione del percorso formativo di Istruzione Tecnica Superiore (ITS)

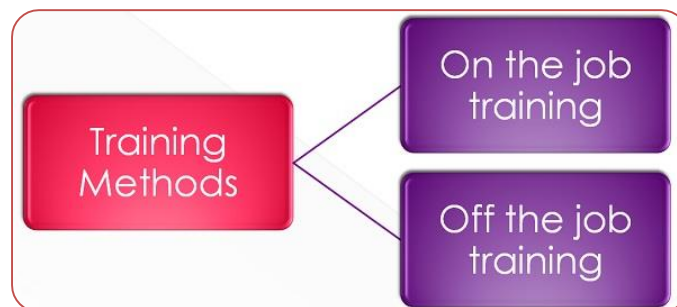
P. VENERITO, G.M. FERRO, V. FUCILLI, G. MAGGI e F. PASCALI

Comitato di Progettazione e Gestione



DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

I Corsi ITS Agroalimentare Puglia hanno durata di 4 semestri, per un totale di n. **2000 ore**, di cui n. 1200 dedicate a **lezioni d'aula** di tipo **laboratoriali**, **esercitazioni in laboratorio** e/o in contesti **lavorativi**, **visite didattiche**, **project work** e n. **800** di attività di **stage**.



DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



ALTA SPECIALIZZAZIONE POST - DIPLOMA



TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONEI LOCALI DI QUALITÀ



sede del Corso a Copertino

Istituto d'Istruzione Superiore "V. BACHELET"

Si compone di **5 Aree didattiche**, **31 Unità Formative** e **43 Moduli con docenti Esperti** del Mondo del Lavoro, Professioni, Università, Formazione Professionale e Scuola



FINALITÀ DEL CORSO 1/2

- Il corso si pone l'obiettivo di formare **Esperti con competenze specifiche** nel settore agroalimentare di qualità, in particolare per la valorizzazione dei prodotti tradizionali anche con riferimento a quelli di nicchia. Saranno fornite **competenze multidisciplinari**, con un approccio formativo capace di **promuovere il vasto patrimonio** agroalimentare regionale, ricco di biodiversità, in un corretto rapporto **prodotto/territorio/mercato**.



FINALITÀ DEL CORSO 2/2

Il Tecnico Superiore sarà in grado di gestire la **qualità di produzioni ecosostenibili** delle filiere agroalimentari attraverso la standardizzazione dei processi produttivi. Inoltre, acquisirà **competenze nell'ambito dell'ITC (Information and Communications Technology)** per promuovere i prodotti tradizionali attraverso l'utilizzo di **strumenti innovativi** (QR code, web marketing, percorsi enogastronomici esperienziali, storytelling, etc).



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Il **Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità** potrà svolgere la propria professione come **dipendente, consulente o imprenditore di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione** di prodotti agroalimentari di qualità e tradizionali. Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in **Enti territoriali, Consorzi di Tutela**, organizzazione di produttori nonché **Agenzie di Comunicazione e Marketing**.



Attestati Integrativi

- Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva
- Associazione Italiana Sommelier I livello
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro RSPP/ASPP Modulo A



CERTIFICAZIONE FINALE V livello EQF

- Il diploma di **Tecnico Superiore** sarà **rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**, previa verifica finale delle competenze acquisite.
- Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno **frequentato il percorso ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva** e che saranno stati **valutati positivamente** dai docenti, anche sulla base della valutazione operata dal Tutor aziendale.
- Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per **l'accesso ai pubblici concorsi** ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.



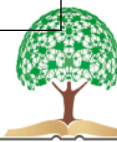
Articolazione didattica Corso

Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità



Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
TRASVERSALE	Presentazione Progetto Formativo	5	
	Sviluppo personale e professionale	20	Orientamento e Team Building
		25	Comunicazione Interpersonale e Principi di Negoziazione
	Sistemi Informatizzati (SIAN, EIP)	20	
	Inglese	50	Corso di Inglese per la Certificazione IELTS
		50	Inglese Tecnico Agroalimentare



Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
(BASE) NORMATIVE	Legislazione agroalimentare comunitaria, nazionale e regionale	20	
	Sicurezza alimentare	40	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
		20	L'etichettatura e le sofisticazioni alimentari
	Sicurezza sui luoghi di lavoro	28	Modulo A Corso RSPP/ASPP
	Politiche di sviluppo del territorio	20	
	Certificazioni di Qualità	25	Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari
		25	Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto



Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
(BASE) IL TERRITORIO E LE PRODUZIONI	Evoluzione del sistema agricolo	20	
	Biodiversità vegetale e animale	30	Biodiversità delle colture erbacee
		50	Biodiversità delle colture arboree
		15	Biodiversità delle produzioni animali
	La filiera Vitivinicola	30	
	La filiera Olivicola-olearia	30	
	La filiera delle conserve alimentari	30	



Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
(PROFESSIONALIZZANTE) AUTOIMPREDITORIALITA'	Gestione economica aziendale	30	
	Forme di aggregazione delle imprese	25	
	Creazione di Impresa	25	
	Redazione di un Business Plan	25	
	Case-Study	25	
	Visit-Study	25	
	Laboratori di progettazione (Project Work in Team)	60	



Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
(PROFESSIONALIZZANTE) VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI		30	Principi e Metodologie di Marketing
	Marketing strategico ed operativo	25	Laboratorio di ricerche di mercato
		25	Laboratorio di piano di Marketing
	Marketing territoriale	30	
	Web e Social Media Marketing	30	
	Comunicazione di prodotto	30	
	Agricoltura 4.0	25	




Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
(PROFESSIONALIZZANTE) VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI	Fiere ed Eventi	30	
	Turismo enogastronomico e multifunzionale	25	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda
		25	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici
	Tecniche di degustazione degli oli da Oliva	35	<i>Corso Idoneità fisiologica assaggio olii</i>
	Tecniche di degustazione dei vini	30	<i>Corso AIS I livello</i>



Articolazione didattica del Corso

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	MODULI:
PROJECT WORK	PROJECT WORK	12	Progettazione del PW
		80	PW Finale
STAGE (800 ore)	Stage 	200	Pre Stage dopo il 1° anno
		600	Stage Finale al termine fase in aula



Comitato di progettazione e Gestione

- Dott. Pasquale VENERITO – Agronomo Responsabile Progetti Biodiversità CRSFA “Basile Caramia” – Componente CTS Fondazione ITS Agroalimentare di Puglia
- Dott. Giuseppe Mauro FERRO, - Dottore Agronomo
- Dott. Vincenzo FUCILLI – Ricercatore Economia ed Estimo Rurale UNIBA, Presidente Sinagri srl
- Dott. Giuseppe MAGGI – Tecnologo Alimentare Coordinatore Attività Formative Fondazione ITS Agroalimentare di Puglia
- Dott.ssa Federica PASCALI – Imprenditrice Az. San Basilio





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

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti

MIUR
MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

SISTEMA
ITS

Regione Puglia Assessorato
al Diritto allo Studio e alla
Formazione Professionale

ALTA SPECIALIZZAZIONE POST - DIPLOMA

CORSO ITS
2017-19
FINANZIATO
AL 100%

TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONEI LOCALI DI QUALITÀ



sede del Corso a Copertino

Istituto d'Istruzione Superiore "V. BACHELET"

Opportunity
NEXT EXIT



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

