

Corso ITS Profilo "Tecnico Superiore per la Gestione Ecosostenibile delle Produzioni Agroalimentari"

Durata totale: 2000 ore

Durata lezioni d'aula di tipo laboratoriale: 1200 ore

Durata tirocinio/stage: 800 ore

BREVE DECLARATORIA DEL CORSO

Il Tecnico Superiore per la Gestione Ecosostenibile delle Produzioni Agroalimentari acquisirà competenze in merito alle definizioni delle strategie produttive delle aziende, al fine di ottimizzare i processi, per una maggiore eco sostenibilità economica. Il Corso mira a formare un Esperto nella gestione dei processi produttivi da un punto di vista tecnico e organizzativo, facendo attenzione alla tutela e alla valorizzazione delle risorse ambientali.

Il Tecnico Superiore acquisirà competenze in materia di: particolare, opererà in merito a:

- ❖ Biodiversità ed innovazioni ecosostenibili;
- ❖ Riduzione degli sprechi nei processi produttivi;
- ❖ Certificazioni di qualità etiche e ambientali;
- ❖ Definizione di strategie e strumenti di comunicazione per la valorizzazione delle produzioni ecosostenibili.

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

OBIETTIVI DEL CORSO IN TERMINI DI COMPETENZE IN USCITA AL CORSO

1. analisi delle fasi di produzione delle principali filiere agroalimentari;
2. interpretare ed applicare le normative del sistema agroalimentare;
3. reperire ed elaborare le informazioni relative all'organizzazione ed al ciclo produttivo aziendale;
4. sviluppo dei sistemi produttivi ecosostenibili e dei processi produttivi innovativi per la realizzazione di nuove produzioni e/o miglioramento delle produzioni esistenti;
5. definire la molteplicità dei fattori che garantiscono la qualità dei prodotti agroalimentari;
6. utilizzare gli strumenti di valorizzazione dei prodotti agroalimentari.

STRUTTURA DEL PERCORSO

AREA DIDATTICA DI BASE			
Acquisizione delle competenze condivise per l'occupabilità, indispensabili a favorire uno sviluppo di crescita lavorativa individuale e professionale.			
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Sicurezza sui luoghi di lavoro (60 ore)	Credito formativo permanente per RSPP e ASPP in tutti i macrosettori ATECO*	Modulo A – Formazione di base per RSPP e ASPP (TU n.81/2008)	32
	Credito formativo permanente per RSPP in tutti i macrosettori ATECO*	Modulo C – Competenze gestionali e relazionali per RSPP (TU n.81/2008)	28
Lingua inglese (80ore)	Migliorare le proprie abilità linguistiche, finalizzate all'acquisizione della certificazione Trinity C1/C2 *(GESE, Graded Examinations in Spoken English), ed in particolare: <ul style="list-style-type: none"> capire discorsi di una certa lunghezza, conferenze e argomentazioni; Comunicare con spontaneità, scioltezza e naturalezza in modo flessibile ed efficace per scopi sociali, professionali ed accademici 	Inglese tecnico	80
Il sistema agroalimentare (20 ore)	Analisi delle attività di produzione agricola, trasformazione industriale, distribuzione e consumo di prodotti alimentari.	L'agricoltura moderna e l'azienda multifunzionale	20
Diritto ed economia (40 ore)	Principali modelli organizzativi, caratteristiche ed elementi distintivi delle imprese	Sistema impresa	40
AREA DIDATTICA TRASVERSALE			
Acquisizione delle competenze comuni del "pensare" ed "agire" in un contesto organizzativo e di lavoro in grado di influire in modo significativo sull'efficacia delle prestazioni e dell'apprendimento.			
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Relazionale (40)	Sviluppare capacità comunicative e relazionali, di diagnosi e soluzione dei problemi, in un contesto organizzativo e di lavoro	Competenze relazionali e team working	40
AREA DIDATTICA TECNICO PROFESSIONALI			
Acquisizione delle competenze essenziali all'attività lavorativa connessa ai processi aziendali nei quali la figura professionale è impegnata.			
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Biodiversità del territorio (120 ore)	Ecologia agraria; valorizzazione della biodiversità; la biodiversità naturale e agricola; il processo di perdita di biodiversità	Agroecosistemi e biodiversità	40
		Vocazionalità, varietà e risorse genetiche del territorio	40
		Aree protette e aree agricole con condizioni di vincolo: normativa e regolamenti	40
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Analisi dei processi produttivi della filiera agroalimentare (140 ore)	Analisi delle diverse tipologie di filiera; caratteristiche, prodotti, processi e innovazioni	La filiera olivicola	20
		La filiera vitivinicola	20
		La filiera ortofrutticola	20
		La filiera lattiero-casearia	20
		La filiera cerealicola	20
		La filiera carne e derivati	20
		La filiera ittica	20
Gestione degli sprechi nei	Concetto di rifiuto e sottoprodotto; gestione dei	Rifiuti e sottoprodotti delle produzioni	30

processi produttivi (140 ore)	sottoprodotti aziendali; normativa vigente in campo ambientale; analisi della filiera bioenergetica. Casi studio con visite guidate.	agroalimentari	
		Gestione e trattamento dei sottoprodotti	30
		Legislazione vigente in materia di gestione rifiuti	20
		La filiera della bioenergia	20
		Il biogas e la produzione di energie alternative	20
		Study visit presso realtà produttive all'estero o in Italia*	20
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Gestione della filiera agroalimentare (180 ore)	Certificazioni di qualità, etiche e ambientali, sicurezza alimentare, Politiche agricole e di sviluppo rurale, innovazione e territorio	Elementi innovativi del territorio pugliese	20
		Certificazioni di qualità obbligatorie e volontarie	40
		La sicurezza alimentare	20
		Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	20
		Sistemi agricoli convenzionali, integrati e biologici	20
		Certificazioni etiche e ambientali obbligatorie e volontarie	20
		Legislazione vigente in materia di Sviluppo Rurale	20
		La Nuova PAC	20
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Marketing e valorizzazione dell'impresa e dei prodotti agroalimentari (160 ore)	Analisi, pianificazione e gestione dei processi logistici e di marketing; principi di marketing territoriale, pianificazione e gestione del processo di internazionalizzazione dell'impresa agroalimentare; strumenti e normative per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari	Qualità, impatto ambientale e innovazioni dei processi logistici	20
		L'integrazione della logistica nella strategia di marketing	20
		La strategia, processi e innovazioni di marketing	20
		Le innovazioni nel marketing dei prodotti agroalimentari	20
		Marketing territoriale	20
		Marketing internazionale ed internazionalizzazione della impresa agroindustriale	20
		Valorizzazione e comunicazione di marketing	20
		Tutela e valorizzazione dei prodotti agroalimentari: marchi e denominazione d'origine	20

Le tendenze evolutive dei consumi agroalimentari (100 ore)	Analisi dell'atteggiamento e del comportamento del consumatore di prodotti agroalimentari; globalizzazione dei consumi di prodotti agroalimentari, e tradizioni alimentari	Analisi del consumatore di prodotti agroalimentari	20
		La globalizzazione dei consumi	20
		I settori del made in Italy	20
		La dieta mediterranea e le tradizioni alimentari dei paesi del mediterraneo	20
		Le nuove tendenze dei consumi alimentari	20
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Mercato del lavoro (120 ore)	Orientamento al lavoro ed autoimprenditorialità	Leggi e regolamenti di finanziamento per l'autoimprenditorialità	40
		Il business plan	40
		Orientamento al lavoro	40
Area didattica	Contenuti	Unità Formative	ORE
Stage (800 ore)	Consentire a ciascun allievo di misurare le competenze acquisite con una un'attività operativa che affronti professionalmente e creativamente un programma di lavoro.	Stage	800
TOTALE ORE			2000