

Comitato di Progettazione e Gestione

Gambacorta G., Fucilli V., Marcone G., Chiapperino F., Crimaldi M.

2019/21

CORSO ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

TRANI

ISS «Aldo Moro» Via Gran Bretagna, 1 - 76125 Trani BT

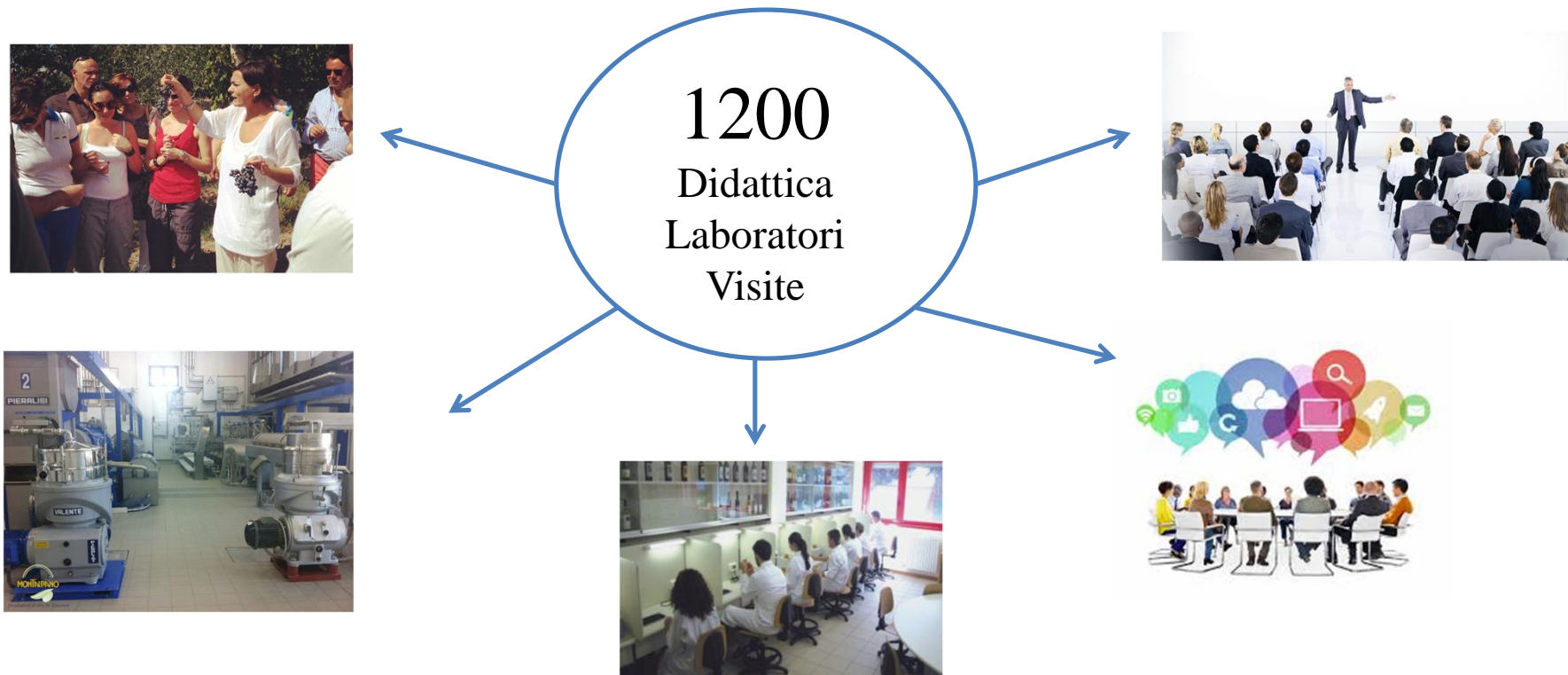


Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS ha la durata di 4 semestri, per un totale di 2000 ore:



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

I Tecnici Superiori formati saranno in grado di:

- **Conoscere e valorizzare la biodiversità dei prodotti agroalimentari**
- **Elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali**
- **Conoscere i contenuti salustici dei prodotti tipici e tradizionali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati**
- **Promuovere e commercializzare i prodotti agroalimentari valorizzando i contenuti salustici e nutraceutici**



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Aziende agricole e zootecniche del settore primario orientate verso la produzione di materie prime che esprimono la biodiversità del territorio
- Aziende agroalimentari di prima e seconda trasformazione che intendono produrre e valorizzare prodotti ad alto contenuto salustico che abbiano come riferimento la biodiversità del territorio



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Imprese di ristorazione, agriturismo, catering, ecc. che intendono proporre le eccellenze enogastronomiche ad alto contenuto salutistico ed espressione della biodiversità del territorio
- Imprese di produzione e commercializzazione di integratori ad alto contenuto nutraceutico prodotti da materie prime e da scarti di lavorazione delle filiere agroalimentari del territorio
- Imprese del settore terziario, new technology ed e-commerce propense allo sviluppo commerciale di prodotti ad alto valore funzionale e salutistico



Corso ITS «BIODIVHEALTH»
**Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico
dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021**

ATTESTATI INTEGRATIVI

- Assaggiatore di Olio per iscrizione Elenco Nazionale DM 18/06/2014
- Assaggiatore/Sommelier di Vino di I e II livello
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art.37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7
- Attestato Privacy Specialist



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CERTIFICAZIONE FINALE

- 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



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI (IN SINTESI)

- **Implementare e sviluppare le SOFT SKILLS**
- **Conoscenza della biodiversità dei prodotti agroalimentari e delle filiere**
- **Conoscenza dei contenuti salustici dei prodotti agroalimentari**
- **Competenze promozionali, organizzative e comunicative**
- **Competenze culturali e territoriali**



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Trasversale (75 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
TRASVERSALE	75	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	20
		Comunicazione Interpersonale efficace	25
		Imprenditività e Imprenditorialità	25



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Inglese - Informatica - Impresa 4.0 (100 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese (IELTS)	50
		Informatica (EIPASS)	25
		Impresa 4.0	25



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Filiere e Biodiversità (310 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
(BASE) FILIERE E BIODIVERSITA'	310	Biodiversità dei prodotti vegetali	25
		Biodiversità dei prodotti animali	25
		Laboratorio per la biodiversità locale e per i Prodotti Tipici Agroalimentari	25
		Sviluppo di Area Filiere e Biodiversità	10



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Filiere e Biodiversità (310 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
(BASE) FILIERE E BIODIVERSITA'	310	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25
		La filiera Viti-vinicola	25
		La filiera Olivicola-olearia	25
		La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25
		La filiera dei prodotti caseari	25
		La filiera orticola	25
		La filiera frutticola	25
		La filiera dei prodotti ittici	25
		La filiera dei prodotti carnei	25



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Tecnico Professionale: Nutraceutica (228 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
TECNICO PROFESSIONALE NUTRACEUTICA	228	Inglese Tecnico	50
		Seminari	15
		Creazione di impresa	25
		Gestione tradizionale e sostenibile delle produzioni agroalimentari	25
		Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni vegetali	25
		Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni animali	25
		La nutraceutica e la nutraceutica applicata	25
		Sviluppo di Area Nutraceutica	10



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Normative (142 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
BASE (NORMATIVE)	142	Sicurezza alimentare	25
		Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16
		Privacy (GDPR 676/96)	16
		Certificazioni di Qualità	25
		Tracciabilità, Etichettatura, allergeni	25
		Block Chain filiere agroalimentari	25
		Sviluppo di Area Normative	10



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Tecnico Professionale: Attestati professionali (120 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
AREA TECNICO PROFESSIONALE ATTESTATI	120	Tecniche di degustazione degli oli vergini di oliva I e II livello	30
			30
		Tecniche di degustazione dei vini I e II livello	30
			30



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area Tecnico Professionale: Marketing (185 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
AREA TECNICO PROFESSIONALE MARKETING	185	Marketing strategico ed operativo	25
		Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing	25
		Marketing territoriale	25
		Web e Social Media Marketing	25
		Comunicazione di prodotto	25
		Story telling agroalimentare	25
		Organizzazione di eventi	25
		Sviluppo di Area Marketing	10



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Project Work (40 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale	10
			30



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Stage (800 ore)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE
STAGE (40%)	800	Pre Stage	200
		Stage	600



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

**Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico
dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021**

ARTICOLAZIONE I ANNO: 885 ORE

TOTALE ORE I ANNO	885
di cui:	
DIDATTICA LABORATORIALE	315
ESERCITAZIONI/CASI STUDIO	310
VISITE	40
STAGE	200



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

ARTICOLAZIONE II ANNO : 1115 ORE

TOTALE ORE II ANNO	ORE
Di cui:	
DIDATTICA LABORATORIALE	210
ESERCITAZIONI/CASI STUDIO	232
VISITE	5
PROJECT WORK	40
VISIT STUDY	28
TOTALE	515
A CUI VANNO AGGIUNTE LE ORE DI STAGE	
STAGE	600



Corso ITS «BIODIVHEALTH»

Tecnico superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salustico
dei prodotti agroalimentari – Trani 2019/2021

AZIENDE PARTNER



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

BioLevante



CONFINDUSTRIA
Associazione degli Industriali delle
Province di Bari e Barletta-Andria-Trani
Sezione Agroalimentare



SINAGRI

BIOL
ITALIA
ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI



FARMALABOR
Farmacisti Associati

