



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

1

PATTO FORMATIVO

Tra

la **Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore “Area Nuove tecnologie per il Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni agroalimentari”** con sede in Locorotondo alla S.C. 138 C.da Marangi n. 26, Codice Fiscale - Partita IVA 07105100726 nella persona del suo legale rappresentante Savino Vito Nicola C.F. SVNVC49D12E038Y, di seguito denominata Fondazione

e

_____ nato a _____ () il _____ codice fiscale _____, residente a _____ () in Via _____, studente del Corso ITS IX Ciclo **“Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari”**, di seguito denominato Studente

PREMESSO CHE

- 1) il 07/08/2019 la Fondazione ITS ha pubblicato il Bando per la selezione degli allievi da ammettere alla frequenza del Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo BIODIVHEALTH), annualità 2019-2021, con sede in Trani (BT) presso l’I.I.S.S. “Aldo Moro”, in Via Gran Bretagna n.1;
- 2) con DD n. 1216 del 8 ottobre 2019 (BURP n.116 del 10/10/2019) la Regione Puglia ha approvato nell’ambito del P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015 ASSE X “Investire nell’istruzione, nella formazione, e nell’apprendimento permanente”, l’Avviso Pubblico N. 5/FSE/2019 Realizzazione di percorsi formativi di Istruzione Tecnica Superiore (ITS), finalizzati al conseguimento del Diploma di Tecnico Superiore
- 3) con AD n. 1376 del 28/10/2019 (BURP n. 125 del 31/10/2019) la Regione Puglia ha approvato la graduatoria dei Corsi ITS ammessi a finanziamento in riferimento all’Avviso di cui al punto 2 e che risulta finanziato il Corso ITS “Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo BIODIVHEALTH);

4) _____, nato/a a _____ (____) il _____ codice fiscale _____, è ammesso alla frequenza del Corso ITS **“Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo BIODIVHEALTH)**, visto l’esito della selezione conclusa il ___/___/2019.

Quanto fin qui premesso, considerato, accertato e visto si considera parte integrante del presente Patto Formativo

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART. 1

OGGETTO DELL’ATTIVITÀ

Così come riportato nel bando selezione:

“Gli esperti formati saranno in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione. Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici e tradizionali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità”.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Così come riportato nel bando selezione:

“Il tecnico esperto nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari troverà impiego presso:

- 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 salutistico che abbiano come riferimento la biodiversità del territorio;
- 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 e new technology, ed e-commerce propense allo sviluppo commerciale di prodotti ad alto valore funzionale e salutistico”.

Il presente Patto Formativo ha per oggetto la disciplina dei rapporti tra lo studente e la Fondazione per la realizzazione del Corso ITS **“Tecnico Superiore nella valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari” (Acronimo BIODIVHEALTH)**, annualità 2019-2021, della durata di n. 2000 ore di cui n. 800 di stage.

Il Corso, avviato il 27 novembre 2019, dovrebbe concludersi entro il 30 giugno 2021 (escluso esami finali).

ART. 2 PROGRAMMA FORMATIVO

L'articolazione didattica potrebbe subire modifiche che dovranno essere proposte dal Comitato di Progettazione e Gestione del Corso, approvate dalla Giunta Esecutiva ed autorizzate dalla Regione Puglia.

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:
TRASVERSALE	75	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5	Conoscenza del Sistema di Qualità della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia Conoscenze delle finalità e del programma analitico del progetto formativo
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	20	Individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Saper lavorare in gruppo Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività.
		Comunicazione Interpersonale efficace	25	Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficaci la propria comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali; Acquisire i concetti di base per migliorare e per rendere efficace stile negoziale; capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi Conoscere ed attuare le regole del Public Separino
		Imprenditività e Imprenditorialità	25	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore, in particolare il "rischio d'impresa". Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale Saper riconoscere le forme giuridiche di un'impresa e l'iter burocratico per l'avvio Conoscere le forme contrattuali di lavoro Saper sviluppare una business idea

3

(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese (IELTS)	50	Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Scrivere fax, memo ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero. Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro). Riportare un discorso. Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Miglioramento delle competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica
		Informatica (EIPASS)	25	Descrivere i concetti di software e hardware, conosce le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema; Sa utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni, e per un uso consapevole dei servizi online. Impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze. Sa usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati; utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi. È in grado di creare e gestire documenti, e elaborare e formattare contenuti complessi, perché conosce e applica gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione). Elabora e sa revisionare documenti condivisi con altri utenti. Progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili. In presenza di dati complessi e articolati, sa valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente. Sa generare grafici e/o diagrammi personalizzati. Salva e archivia con

				<p>precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze. Progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Sa, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere. Condivide e consegna una presentazione di qualità professionale.</p>
		Impresa 4.0	25	<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile; Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0</p>
BASE (NORMATIVE)	142	Sicurezza alimentare - Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici	25	<p>Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare Saper individuare nei processi produttivi e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP) Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07 Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità</p>

				<p>Formazione Generale</p> <p>Conoscere i concetti generali in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro con riferimento alla lettera a) comma 1, art. 37 del D. Lgs 81/08.</p> <p>Contenuti: Concetti di rischio, danno, prevenzione, protezione, organizzazione della prevenzione aziendale, diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali, organi di vigilanza, controllo e assistenza.</p> <p>Formazione Specifica :</p> <p>Rischi riferiti alle mansioni, caratteristici del settore o comparto di appartenenza dell'azienda con riferimento alla lettera b) del comma 3, all'art. 37 del D.lgs. 81/08.</p> <p>Contenuti: Rischi infortuni, meccanici generali, videoterminali, Gestione emergenze, Procedure organizzative per il primo soccorso, Procedure esodo e incendi, Rischio chimico, Ambienti di lavoro, nebbie, oli, fumi, vapori, polveri, Movimentazione manuale carichi, movimentazione merci (apparecchi di sollevamento, mezzi di trasporto), Microclima e Illuminazione, Rischio Elettrico, Incidenti e infortuni, Etichettatura, rischi da esplosione, stress lavoro-correlato, segnaletica, Macchine, Attrezzature, Cadute dall'alto, Rischi biologici, fisici, cancerogeni, D.P.I., organizzazione del lavoro, Radiazioni, Rumore e Vibrazioni</p>
		Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16	
		Privacy (GDPR 676/96)	16	Saper curare la corretta attuazione del trattamento dei dati personali e svolge attività operative che si rendono progressivamente necessarie durante tutto il ciclo di vita di un trattamento di dati personali
		Certificazioni di Qualità	25	<p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità e dei prodotti tipici agroalimentari</p> <p>Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP; STG</p> <p>Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O</p> <p>Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali</p> <p>Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione</p>

				Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori
		Tracciabilità, Etichettatura, allergeni	25	Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169). Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare. Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni). Conoscere gli obblighi di legge comunitaria in materia di tracciabilità (Reg. CE 1778). Conoscere le principali funzioni e caratteristiche del SIAN.
		Blockchain filiere agroalimentari	25	Conoscere nuovi strumenti per garantire una maggiore sicurezza alimentare nella catena di approvvigionamento. Conoscere la block chain e tutte le figure coinvolte nelle filiere di distribuzione dei prodotti agroalimentari, dal produttore fino al consumatore finale. Conoscere le relazioni tra blockchain e food safety. Conoscere le ricadute positive e salutistiche sull'applicazione della blockchain alle produzioni. Conoscenza della blockchain come strumento di garanzia della tracciabilità per il consumatore.
		Sviluppo di Area Normative	10	Conoscere le Normative di base e saper sviluppare la risoluzione di una problematica concreta inerente la tematica dell'area oggetto di studio attraverso una traccia scritta e un colloquio orale che porti allo studente a risolvere casi studio pratici riguardo le certificazioni, la tracciabilità e la block chain inerente il settore agroalimentare.
(BASE) FILIERE BIODIVERSITA'	E 310	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	Saper individuare l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale Saper riconoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera
		La filiera Viti-vinicola	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio

		La filiera Olivicola-olearia	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio</p>
		La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli e di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio</p>
		La filiera dei prodotti caseari	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio</p>
		La filiera frutticola	25	<p>Acquisire gli elementi di base espressione delle peculiarità produttive delle principali filiere frutticole anche in post-raccolta e trasformati internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Conoscerete le caratteristiche varietali, agli areali di produzione e alle modalità di gestione dei fruttiferi in campo e in post-raccolta.</p> <p>Acquisire gli elementi di base rispetto alla normativa di riferimento per prodotti da frutta freschi e trasformati</p>

				Acquisire gli elementi di base in merito alle innovazioni tecnologiche dei prodotti orticoli e derivati
		La filiera orticola	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio
		La filiera dei prodotti /ittici	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio
		La filiera dei prodotti /carnei	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio
		Biodiversità animale del territorio	25	Conoscere cos'è la biodiversità animale. Come si riconosce e come si tutela. Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale dunque, ma anche degli ecosistemi). Conoscere i principi della tassonomia e della classificazione zoologica e i caratteri anatomici distintivi dei principali phyla animali; Conoscere i principali piani strutturali degli animali, il

				percorso evolutivo e le relazioni filogenetiche tra i diversi Phyla; Acquisire gli strumenti essenziali della moderna sistematica zoologica. Conoscere le principali razze locali.
		Biodiversità vegetale del territorio	25	Conoscere i principi della biodiversità- Saper individuare una Risorsa Genetica Vegetale - Saper salvaguardare le produzioni minori e antiche-Conoscere il Repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG); Conoscere le Banche regionali del germoplasma delle RGV; Conoscere Elenco dei i Coltivatori custodi delle RG; Conoscere la Rete di conservazione e sicurezza delle RGV;
		Laboratorio per la Biodiversità locale e per i Prodotti Tipici Agroalimentari	25	Conoscere le peculiarità dei prodotti tipici agroalimentari Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti tipici agroalimentari Conoscere e saper individuare la biodiversità vegetale e animale autoctona pugliese. Saper individuare strumenti idonei al conservare e salvaguardia della biodiversità regionale.
		Sviluppo di Area Filiere e Biodiversità	10	Conoscere le filiere e la biodiversità animale e vegetale del territorio, sviluppando la risoluzione di una problematica concreta inerente alla tematica dell'area oggetto di studio attraverso una traccia scritta e un colloquio orale che dimostrino le conoscenze e le competenze acquisite.
TECNICO PROFESSIONALE NUTRACEUTICA	228	Inglese Tecnico	50	Acquisizione della terminologia tecnico scientifica propria delle produzioni agroalimentari. Nell'ambito della produzione scritta acquisire conoscenze relative alla capacità di comporre elaborati tecnici nel rispetto della pertinenza lessicale e della sintassi. Comprendere i punti chiave di argomenti tecnici. Essere in grado di produrre un testo tecnico-scientifico inerente all'ambito delle produzioni agroalimentari
		Visit Study	28	
		Seminari	15	Testimonianze di attività imprenditoriali del territorio nell'ambito del settore agroalimentare

		Creazione di impresa	25	Definire un'idea imprenditoriale Saper redigere un business plan Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa Saper individuare le fonti di finanziamento
		Gestione tradizionale e sostenibile delle produzioni agroalimentari	25	Conoscere i principi della gestione tradizionale e sostenibile delle produzioni agroalimentari - Conoscere gli ecosistemi agricoli e la loro salvaguardia - Saper individuare le tecniche agronomiche colturali più idonee in funzione delle specie vegetali - Saper distinguere tra i diversi sistemi di coltivazione.
		Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni vegetali	25	Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione agli ecotipi coltivati, Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione all'ambientale di coltivazione. Saper individuare le tecniche di gestione della coltivazione che vengono impiegate per la produzione di prodotti ad alto contenuto salutistico. Conoscere gli aspetti salutistici e funzionali delle materie prime e dei prodotti trasformati di origine vegetale.
		Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni animali	25	Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale in relazione alle razze locali allevate. Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine animale in relazione all'ambientale e alla modalità di allevamento. Saper riconoscere i pregi salutistici favoriti dai sistemi di allevamento diversi da quello intensivo. Conoscere saper individuare gli elementi qualitativi e salutistici delle carni delle razze autoctone - Conoscere gli elementi qualitativi e salutistici del latte e dei derivati del latte.
		La nutraceutica e laboratorio di nutraceutica	25	Conoscere le molecole ad attività antiossidante, antiinfiammatorio, anticancerogeno, ecc. delle materie prime e dei prodotti agroalimentari. Conoscere le tecniche per la rilevazione e quantificazione delle molecole ad attività nutraceutica. Saper leggere e analizzare il dato ottenuto. Conoscere le produzioni territoriali espressione della biodiversità pugliese ad alto contenuto salutistico. Saper valutare la qualità salutistica attraverso la lettura di un dato analitico (casi studi, ricerche, lavoro di gruppo). Sapere correlare la qualità salutistica del prodotto in funzione delle tecniche di

				produzione adottate.
		Sviluppo di Area Nutraceutica	10	Saper sviluppare la risoluzione di una problematica concreta inerente alla tematica della nutraceutica e delle qualità nutrizionali delle produzioni animali e vegetali mediante l'elaborazione di una traccia scritta e un colloquio orale sui casi studio e simulazioni, atto a verificare anche le competenze di lingua inglese.
AREA TECNICO PROFESSIONALE ATTESTATI	120	Tecniche di degustazione degli oli vergini di oliva - Corso di Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva I livello	30	Saper riconoscere pregi e difetti degli oli vergini di oliva mediante analisi sensoriale
		Tecniche di degustazione degli oli vergini di oliva - Corso di Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva II livello	30	Saper classificare gli oli vergini di oliva sulla base delle caratteristiche sensoriali
		Tecniche di degustazione dei vini - Corso AIS di I livello	30	Saper riconoscere pregi e difetti dei vini mediante analisi sensoriale
		Tecniche di degustazione dei vini - Corso AIS di II livello	30	Saper riconoscere le caratteristiche sensoriali dei vini nazionali e internazionali
AREA TECNICO PROFESSIONALE MARKETING	185	Marketing strategico ed operativo	25	Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa Spiegare le principali funzioni che fanno parte del processo di marketing management Descrivere il processo di pianificazione strategica Distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico e operativo del marketing Comprendere l'importanza della coerenza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target; Saper effettuare la scelta delle politiche di prodotto/servizio, di prezzo, di comunicazione e di distribuzione più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa.

		Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing	25	<p>Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa</p> <p>Spiegare le principali funzioni che fanno parte del processo di marketing management</p> <p>Descrivere il processo di pianificazione strategica</p> <p>Distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico e operativo del marketing</p> <p>Comprendere l'importanza della coerenza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target;</p> <p>Saper effettuare la scelta delle politiche di prodotto/servizio, di prezzo, di comunicazione e di distribuzione più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa.</p>
		Marketing territoriale	25	<p>Capacità di innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e dei beni enogastronomici, attraverso azioni strategiche mirate, identificando i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio anche con l'utilizzo di web 2.0</p>
		Web e Social Media Marketing	25	<p>Ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network e le altre diverse applicazioni del web 2.0;</p> <p>L'importanza della pianificazione di una campagna adwords. Potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet;</p> <p>Utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare;</p> <p>Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato del commercio elettronico</p> <p>Saper gestire piattaforme e-commerce</p>
		Comunicazione di prodotto	25	<p>Saper elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza</p> <p>Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati</p> <p>Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori).</p>

		Story telling agroalimentare	25	Conoscere Il linguaggio enogastronomico: raccontare, rievocare e ricordare intrecciando memorie, esperienze, competenze e linguaggi. Saper utilizzare le risorse enogastronomiche in chiave di comunicazione, per garantirne una migliore amplificazione, circolazione e fruibilità dei contenuti Saper valorizzare i prodotti tipici in grado di stimolarne il ricordo, la memoria e l'immaginazione.
		Organizzazione di eventi	25	Organizzare e promuovere eventi e manifestazioni dei prodotti agroalimentari territoriali ad alto contenuto salutistico.
		Sviluppo di Area Marketing	10	Saper sviluppare la risoluzione di una problematica di marketing concreta inerente alla tematica dell'area oggetto di studio attraverso una traccia scritta e un colloquio orale sulla base di analisi concrete, di simulazioni e di casi studio anche in lingua inglese.
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale - Progettazione del PW	10	Saper progettare un project work finale individuale definito in collaborazione con l'azienda sede di stage (al termine del pre-stage)
		Metodologie e Project Work Finale - Project Work Finale	30	Saper realizzare un project work finale individuale definito in collaborazione con l'azienda sede di stage da presentare all'esame finale
STAGE	800	Pre Stage	200	Conoscere una realtà operativa Saper individuare una tematica per poter sviluppare un project work in collaborazione con l'azienda sede di stage
		Stage	600	Saper applicare le conoscenze e competenze acquisite in una realtà operativa Saper implementare nell' azienda di stage ospitante il proprio project work individuale

Il Comitato di Progettazione e Gestione del Corso è composto da:

- Prof. Gambacorta Giuseppe, Coordinatore
- Dott.ssa Chiapperino Francesca, Componente
- Prof. Fucilli Vincenzo, Componente
- Dott. Giandomenico Marcone, Componente
- Dott.ssa Crimaldi Maricandida, Componente segretario

ART. 3

MODALITÀ DIDATTICA

Le lezioni si articoleranno prevalentemente in 5 ore giornaliere **antimeridiane**, dal lunedì al venerdì, e comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative. In caso di esercitazioni e/o visite didattiche l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.

In occasione di festività civili o religiose potranno essere disposti periodi di sospensione delle attività didattiche, che saranno preventivamente comunicati agli studenti.

L'attività didattico - formativa sarà svolta sia attraverso lezioni (in aula e/o in laboratorio) – didattica laboratoriale, sia attraverso visite aziendali, analisi casi studio, realizzazione di Project work. In particolare, le lezioni verranno svolte attraverso un rapporto e confronto costante tra docente e studente il quale, ai fini dell'ammissione agli esami finali, dovrà acquisire le conoscenze e competenze previste dal progetto.

15

ART. 4

PERCORSI/QUALIFICAZIONI "REGOLAMENTATI", ABILITAZIONI, PATENTINI

La frequenza regolare e con esito positivo ad alcune Unità Formative consentirà il conseguimento dei seguenti attestati supplementari, spendibili nel mondo del lavoro nei casi e con le modalità previste dalla normativa vigente:

- Certificazione informatica EIPASS
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista in conformità alla Legge Regionale n.22 del 2007 e s.m.i.
- Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) ai sensi art. 37 Testo Unico 81/08
- Attestato di Privacy Specialist
- Assaggiatore di Olio per l'iscrizione nell'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini ai sensi del D.M. 18/06/14
- Assaggiatore/Sommelier di vino

ART. 5

IMPEGNI DELLA FONDAZIONE

La Fondazione ITS si impegna a realizzare l'intervento formativo nei tempi e nelle modalità definiti dalla Regione Puglia e dal MIUR. Altresì, a restituire, solo al completamento dell'intero percorso di studi e relativa ammissione agli esami finali, l'importo di € 180,00 versato quale cauzione all'inizio del Corso.

ART. 6

IMPEGNI DELLO STUDENTE

Lo studente si impegna a partecipare al corso secondo le modalità di svolgimento indicati dalla Fondazione, delle quali dichiara di aver preso piena conoscenza, e si impegna altresì a rispettare le eventuali modifiche delle stesse che potranno essere adottate in corso di svolgimento e che saranno comunque tempestivamente comunicate. Lo studente è tenuto a:

- collaborare al perseguimento degli obiettivi del corso frequentando con regolarità e puntualità le attività formative ed a completare l'apprendimento con lo studio individuale del materiale didattico nonché dell'eventuale ulteriore documentazione che i docenti e i tutor riterranno di mettere a disposizione;
- firmare giornalmente il registro delle presenze (all'entrata e all'uscita);
- compilare le schede di valutazione Docente e Unità Formativa;

- firmare appositi registri riportanti l'elenco del materiale didattico ricevuto, indumenti protettivi consegnati, ecc.;
- garantire un uso corretto e responsabile delle strutture, laboratori, apparecchiature e materiali a disposizione;
- osservare le norme in materie di sicurezza sia c/o la sede del corso che nelle aziende durante visite/esercitazioni e/o stage;
- segnalare tempestivamente eventuali problematiche riscontrate;
- rispettare le Regole di comportamento definite dagli Organi di governo della Fondazione (l'ingresso in aula da parte degli studenti e dei docenti deve avvenire entro l'ora di inizio delle lezioni; durante le lezioni è tassativamente vietato l'uso dei cellulari) nonché dall'I.I.S.S. "Aldo Moro".

ART. 7 FREQUENZA/ASSENZE

La registrazione della presenza (ingresso ed uscita) sarà effettuata su un registro istituito dalla Fondazione e vidimato dagli uffici della Regione Puglia.

In particolare, per le attività di stage, lo studente disporrà di un registro di presenze personale vidimato dagli uffici della Regione Puglia nel quale, dovranno essere riportate informazioni in merito a: ora di ingresso ed uscita ed attività svolta. Il registro dovrà essere firmato dallo studente e controfirmato dal tutor aziendale.

La percentuale massima di assenze prevista è pari al 20% del monte ore complessivo. Il superamento di tale percentuale comporta la non ammissione agli esami finali. In caso di assenza per più di n. 3 giorni consecutivi lo studente dovrà motivare la sua assenza e se il caso, consegnare certificato medico.

In caso di assenza per più di n. 3 giorni consecutivi lo studente dovrà motivare la sua assenza e, se dovuta a motivi di salute, dovrà consegnare certificato medico. Ciò per consentire alla Fondazione ITS di acquisire gli elementi necessari per valutare la possibilità di eventuali azioni di recupero.

ART. 8 RICONOSCIMENTO CREDITI IN INGRESSO

Il DPCM del 25/01/2008 prevede la possibilità di riconoscere nell'ambito dei Corsi ITS Crediti Formativi in ingresso.

L'accertamento delle competenze in ingresso sarà effettuato da una Commissione, nominata dalla Giunta Esecutiva, che provvederà alla certificazione delle competenze.

La Commissione di cui sopra, tenuto conto del dossier predisposto dallo studente e delle conoscenze e delle competenze in esito previste dalle Unità Formative per le quali si chiede il riconoscimento del credito, procederà all'accertamento mediante un colloquio e/o prova di riscontro argomentando per iscritto la propria decisione.

Il riconoscimento del credito formativo potrà comportare l'esonero totale o parziale dalla frequenza delle ore previste per la specifica Unità Formativa.

Gli interessati dovranno, all'inizio del Corso e comunque entro 30 gg, presentare domanda redatta in carta semplice, indirizzata al Presidente della Fondazione e corredata dal dossier (copia di certificazioni/attestati/diplomi con il programma dell'insegnamento/modulo, ecc.).

ART. 9 MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

L'andamento delle attività di formazione sarà periodicamente monitorato.

All'inizio di ciascuna Unità Formativa allo studente sarà somministrato un Test di ingresso al fine di

acquisire consapevolezza delle proprie conoscenze/competenze in relazione a quanto previsto in esito.

Al termine di ciascuna Unità Formativa è prevista, alla presenza del docente, una verifica scritta che ha l'obiettivo di verificare l'apprendimento in termini di competenze e conoscenze.

Salvo diversamente, esplicitamente previsto dalla normativa cogente di riferimento, il test di verifica prevede n.20 domande a risposta multipla (n. 3 di cui una sola corretta) strutturate in maniera tale che lo studente debba fare un ragionamento/analisi critica + n. 2 domande a risposta aperta la cui risposta sia univoca. *Nel caso di U.F. della durata superiore a 30 ore il test di verifica prevede 30 domande a risposta multipla (3 a risposta aperta con le medesime caratteristiche su menzionate).* Ai fini della correzione, per ciascuna risposta chiusa è previsto Punti 0,4 per risposta corretta, Punti 0 per risposta non data e Punti - 0,1 per risposta errata; per ciascuna risposta aperta n. 1 Punto se corretta, Punti 0 se non data e Punti - 0,1 se errata (le valutazioni sono espresse o proporzionate in decimi).

Terminata la prova, il docente dovrà fornire dettagli/informazioni in merito a risposte corrette, punti critici/elementi da approfondire, ecc..

Le modalità di valutazione dell'apprendimento avverranno nel seguente modo:

- la percentuale di ore frequentate per poter sostenere la verifica di fine Unità Formativa l'ultimo giorno di lezione con il docente è il 60% del monte ore complessivo;
- il recupero della verifica di fine Unità Formativa, non superata o non sostenuta, avverrà con una prova bis, una sola volta, alla presenza del Tutor e del Coordinatore didattico del Corso;
- in caso di verifica non superata o non sostenuta nella sessione di recupero, in concomitanza degli esami di Area, la Commissione nominata dalla Fondazione provvederà ad accertare, con prova scritta e/o orale, le conoscenze e competenze possedute in merito alla Unità Formativa per la quale si ha il debito.

Al termine di ogni Area è previsto un esame scritto e orale che rappresenta per lo studente un momento di consapevolezza e riflessione sulle capacità professionali in riferimento agli obiettivi dell'Unità Formativa dell'Area, nonché delle reali conoscenze e competenze acquisite. Questa prova sarà considerata ai fini della valutazione complessiva di fine Corso e pertanto ai fini dell'ammissione agli esami finali.

L'esame verterà sul programma delle Unità Formative/Moduli già conclusi alla data dell'esame. Altresì saranno valutati: proprietà di linguaggio, capacità di argomentare e di fare collegamenti tra materie trattate anche attraverso l'illustrazione di casi concreti.

Sulla base dei risultati dell'esame potrebbero essere individuati debiti formativi da recuperare in tempi brevi, in una data che sarà stabilita dalla Fondazione.

ART. 10 CERTIFICAZIONE FINALE

La Nota Operativa del MIUR prevede che *"Alle prove di verifica finale sono ammessi gli studenti che abbiano frequentato i percorsi formativi realizzati dagli ITS per almeno l'80% della loro durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dall'ITS durante lo svolgimento delle attività formative"*.

Il diploma di tecnico superiore è rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, previa verifica finale delle competenze acquisite.

Lo svolgimento dell'esame finale è disciplinato dal MIUR. Il decreto sul quale è stata raggiunta l'Intesa in Conferenza Unificata nella seduta del 3 marzo 2016, prevede che:

- la prova teorico-pratica concerne la trattazione e la soluzione di un problema tecnico-scientifico, strettamente correlato all'area tecnologica ed ambito di riferimento del percorso formativo;
- la prova scritta consiste in n. 3 set di domande a risposta chiusa a scelta multipla (*n. 3 di cui una sola corretta*) ed è tesa a valutare conoscenze ed abilità nell'applicazione di principi e metodi scientifici nello specifico contesto tecnologico cui si riferiscono le competenze tecnico-professionali nazionali del percorso;
- la prova orale concerne la discussione di un progetto di lavoro (project work) sviluppato durante lo stage finale con l'azienda ospitante.

Il diploma di tecnico superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008. Il diploma conseguito fa riferimento al V° livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.

Per sostenere gli esami finali è previsto il pagamento di € 12,90. Altresì, per ritirare il diploma il pagamento di € 15,13 (Nota del MIUR – Dipartimento per l'istruzione del 26/05/2014).

La Fondazione ITS rilascia come supplemento al diploma di studio, un certificato (Diploma Supplement) che riporta, anche in lingua inglese e secondo modelli conformi a quelli adottati dai Paesi europei, le principali indicazioni relative al curriculum seguito dallo studente per conseguire il titolo. Sviluppato su iniziativa della Commissione europea, del Consiglio d'Europa e dell'UNESCO, ha lo scopo di: promuovere la mobilità internazionale di studenti e lavoratori; superare gli ostacoli che non consentono un'adeguata usabilità; favorire il riconoscimento

ART. 11 PREMIO DI STUDIO

Al termine del Corso ITS è previsto n. 1 Premio di studio di € 1.000,00 che sarà assegnato allo studente che conseguirà il punteggio complessivo più alto alle prove di esame finale. A parità di punteggio, il Premio sarà assegnato allo studente che avrà conseguito la media più alta relativamente alla valutazione dell'intero Corso.

ART. 12 REFERENTI

Lo studente potrà rivolgersi a:

1. Prof. Vito Nicola Savino (Responsabile del Progetto, Coordinatore generale del Corso e Presidente della Fondazione), presidenza@itsagroalimentarepuglia.it;
2. Prof. Michele Buonvino (Direttore del Corso);
3. Prof. Nicola Valente (Coordinatore attività formative del Corso);
4. Giuseppe Mazzone (Tutor d'aula), tutor.biodivhealth@itsagroalimentarepuglia.it;

ART. 13 INFORMATIVA E CONSENSO AL TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Lo studente autorizza la Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore per l'Area "Made in Italy – Sistema Alimentare – Settore Produzioni agroalimentari" a trattare ed a comunicare a terzi i suoi dati personali e/o immagini proprie in relazione agli adempimenti connessi alla realizzazione delle attività di realizzazione del Corso ITS nonché attività atte a favorire il Job Placement, nel rispetto del D.Lgs 196/2003.

ART. 14
RISERVATEZZA

Lo studente si obbliga, sin da ora, a non divulgare alcuna informazione riservata a terzi o usare alcuna informazione riservata per scopi diversi dalle attività previste dal presente patto.

Per informazioni riservate si intendono tutti i dati, informazioni tecniche, scientifiche, documentazioni, strategie commerciali e di ricerca, segreti commerciali e know-how, divulgati sia oralmente che per iscritto.

ART. 15
DISPOSIZIONE FINALE

Per quanto non previsto nel presente contratto, si applicano le disposizioni contenute nella normativa vigente, direttive e circolari relative alla gestione di Corsi ITS istituiti ai sensi del DPCM del 25/01/2008.

19

Letto, approvato e sottoscritto

Lo Studente Nome e Cognome _____

Il Presidente della Fondazione _____