

AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITÀ 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" 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. Con il presente Avviso la Fondazione intende acquisire dichiarazioni di disponibilità per completare l'affidamento degli incarichi di docenza, nell'ambito dei seguenti Corsi ITS:
 - Tecnico Superiore per i Social Media Marketing e E-Commerce settore Agroalimentare, Acronimo "FDM", sede Bari
 - Tecnico Superiore per la Promozione, Valorizzazione e Commercializzazione dei prodotti Locali, Acronimo "TERRAMAR", sede Mola di Bari
 - Tecnico Superiore per la valorizzazione della biodiversità e del contenuto salutistico dei prodotti agroalimentari, Acronimo "BIODIVHEALTH", sede Trani
 - Tecnico Superiore per la Valorizzazione dei prodotti locali di qualità, Acronimo "LOCAL+", sede Troia

INFORMAZIONI GENERALI

- I Corsi ITS sono Corsi di specializzazione tecnica a cui possono accedere soggetti in possesso di diploma di scuola media superiore, con conoscenze della lingua inglese e di informatica.
- 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, sulla base delle esigenze didattico/organizzative.
- È prevista la registrazione delle lezioni, per facilitare l'apprendimento ad eventuali studenti assenti.
- *La didattica richiesta è di tipo laboratoriale finalizzata a far acquisire COMPETENZE spendibili nel mondo del lavoro.*

- Il Diploma di Tecnico Superiore rilasciato dal MIUR, 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.

SCOPO DELL'AVVISO

Lo scopo del presente Avviso è quello di acquisire dichiarazioni di disponibilità per l'affidamento di incarico di docenza, per Unità Formative previste dall'articolazione didattica dei Corsi ITS biennio 2019-2021 di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1, 2, 3 e 4 al presente, a:

- 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 50% della docenza 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 priorità al personale proveniente dalle imprese Soci Fondatori/Membri partecipanti della Fondazione o Partner del Corso.

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

Ai docenti individuati è fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI** programmata presso la sede della Fondazione il **25 gennaio 2020** a partire dalle ore 9:00, nonché ad eventuali riunioni di coordinamento.

Il 22 gennaio 2020 sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it l'elenco dei candidati risultati idonei nonché il programma della giornata di Formazione Formatori. Coloro che hanno già frequentato la Formazione Formatori negli anni precedenti sono esonerati dalla presenza alla sessione relativa agli scopi della Fondazione ed alle specificità del canale formativo ITS.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico 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 onnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia A;
- € 50,00/ora, lordo onnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B.

Il compenso è lordo onnicomprensivo (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 ai quali sarebbe riconosciuto anche rimborso per le spese di vitto ed alloggio.

PRESENTAZIONE DELLA DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITA'

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 5 corredata dei documenti previsti dallo stesso (all.ti 6, 7 ed 8).

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 13/12/19 - 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 10 gennaio 2020 (non farà fede la data di spedizione).

NON SARANNO ACCETTATE DOMANDE INOLTRATE A MEZZO E-MAIL (né posta elettronica ordinaria né PEC).

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;
- pervenute a mezzo e-mail;
- presentate da soggetti non in possesso di tutti i requisiti minimi e specifici richiesti;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 7 e non sottoscritte;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo e sottoscritto;
- non corredate di tutti gli allegati previsti nell'allegato 5
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 5.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS – Istituto Tecnico Superiore Area “Nuove Tecnologie per il Made in Italy - Sistema Alimentare – Settore Produzioni Agroalimentari”

S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)

Tel/Fax 080/4312767 - Mobile 346/1816334

E-mail info@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.

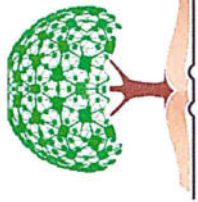
Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web istituzionale della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it.

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Locorotondo, 13 dicembre 2019

Il Presidente
Prof. Vito Nicola Savino



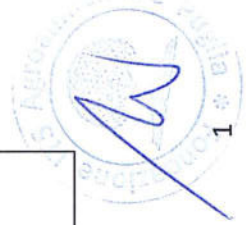


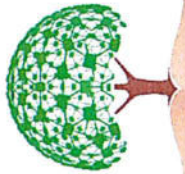
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO S. PIETROBENE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Istruzione - Settore Professioni Qualificanti

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
(BASE) FILIERE	La filiera Viti-vinicola	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio. Analizzare e conoscere gli attori della filiera e le caratteristiche e criticità di ciascuno step della catena del valore. 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.	14	6	0
	La filiera dei prodotti ittici e dei prodotti carnei	20	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne e ittiche internazionali, nazionali e del territorio. Analizzare e conoscere gli attori della filiera e le caratteristiche e criticità di ciascuno step della catena del valore. 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 di carne e di produzione ittiche e derivati del territorio	14	6	0





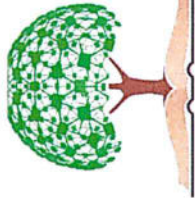
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistemi, Abilitazione - Servizi Professionali e Apprendimento

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
BASE	Informatica	25	<p>Descrivere i concetti di software e hardware, conoscere 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; Saper 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 modificare 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 correttamente 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 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>	0	0	25

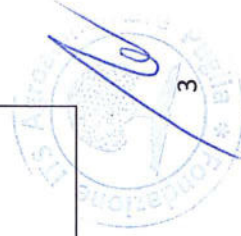


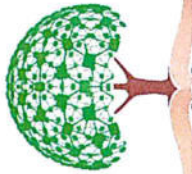


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Settore Alimentare - Nuova Professione Agrodigital

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
TECNICA PROFESSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER I	SEO, SEM, AdWords e WordPress	40	Conoscere e saper fare una ricerca e pianificazione di parole chiave; Conoscere e saper svolgere un Audit SEO di base su un sito esistente, utilizzando Google Search Console e SEMRUSH; Conoscere e saper fare content editing con Wordpress. Utilizzo avanzato di un Back End Wordpress; Conoscere e saper implementare e utilizzare la console Google Analytics per il monitoraggio del traffico al sito e per analizzare le conversioni; Conoscere e saper pianificare, impostare e gestire campagne in rete ricerca su Google Adwords, incluso lo studio delle parole chiave; Saper identificare i macrotemi e il disegno di mappe tematiche. Saper reperire informazioni e materiali per la stesura di articoli, e valutazione della notiziabilità degli eventi aziendali. Saper utilizzare gli strumenti del monitoraggio (Google Alert), gli aggregatori (Feedly, Inoreader) e i social networks (Reddit, Medium) per l'individuazione di correnti tematiche e il reperimento di contenuti; Saper progettare la struttura dei contenuti di un sito web su principi SEO;	16	12	12
	Progettazione e gestione delle campagne ADV	25	Conoscere le attività di Link building e guest posting; Saper pianificare, impostare e gestire campagne in rete display e in rete video su Google Adwords, incluso lo studio delle parole chiave; Saper creare ed impostare una strategia di PR attiva e passiva.	10	7,5	7,5

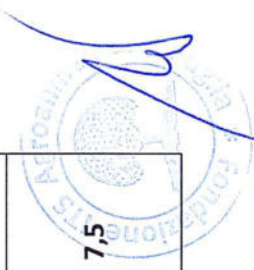


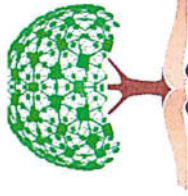


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
AGRI "Nasce Technologie (No it Made in Italy)
Sistem Alimentare - Scienze Foodservice e Appadomare"

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
TECNICA PROFSSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER I	Progettazione Landing Pages e Call to Action	25	<p>Conoscere e saper pianificare, impostare e gestire campagne su reti di affiliazione;</p> <p>Conoscere e saper pianificare una Landing Page per la raccolta di contatti, e ideare Landing Pages con scopi di brand awareness;</p> <p>Conoscere e saper identificare i formati offerti dalla piattaforma, declinarli in base all'utilità per gli scopi aziendali, operare material requirement per il loro montaggio e pubblicarli;</p>	10	7,5	7,5
TECNICA PROFSSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER II	Automazione della relazione con il customer: l'uso del Chat Bot	25	<p>Conoscere e saper realizzare DEM tenendo conto dei fattori che ne influenzano tasso di apertura e clickthrough;</p> <p>Conoscere e saper pianificare un flusso di nurturing.</p> <p>Conoscere i principi base del Sales Email copywriting;</p> <p>Conoscere i vincoli legali e tecnici al marketing su WhatsApp e Telegram.</p> <p>Saper utilizzare gli elementi tecnici per la realizzazione di campagne su queste piattaforme;</p> <p>saper identificare gli spazi di utilizzo dei chatbot e commissionare la realizzazione di chatbot per utilizzo aziendale (servizio clienti, conversazione, community management).</p>	10	7,5	7,5
TECNICA PROFSSIONALE NALE	Il processo di Nurturing e la Lead Generation	25	<p>Conoscere quali sono le informazioni utili da tenere sotto controllo delle buyer personas</p> <p>Saper tracciare le informazioni (interne ed esterne) necessarie alla costruzione e alla validazione delle Buyer Personas e all'ipotesi del loro Customer Journey;</p>	10	7,5	7,5



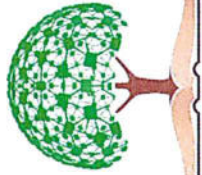


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Autore: Accademia Nazionale Fabbrica Spices

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
FOOD DIGITAL MANAGER II	Disegnare una strategia di Marketing Digitale	25	Saper identificare il perimetro dell'azione del Marketing Digitale, agendo senza sovrapporsi alle altre funzioni. Dettare un briefing di Marketing Digitale, interpretare un briefing di Marketing Digitale; Saper applicare schemi di analisi dell'ecosistema digitale per identificare posizionamento e spazi di azione per l'azienda. Best Practices;	10	7,5	7,5
	Pianificazione e realizzazione delle attività diseguate	25	Saper identificare i driver di valore della proposta aziendale che possono essere declinati nell'ecosistema del Marketing Digitale. Best Practices ;	10	7,5	7,5
TECNICA PROFESSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER II	Il web Project Management	35	Conoscere Il web project management: definizione e concetti di base. Conoscer e comprendere la figura del web project manager: ruolo e responsabilità. Conoscer la gestione di obiettivi e budget. Conoscere le tecniche di gestione dei fornitori. Conoscere e le tecniche di base del Project Management: diagramma di Gantt, Pert. Conoscere e interpretare i metodi per il project management: kanban, lean, agile. Analizzare e approfondire i casi di project management su siti web, e-commerce, progetti di comunicazione,	20	0	15



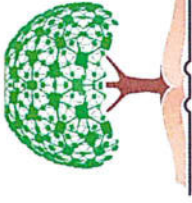


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Nazionale "Nuove Professioni Agroalimentari"

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
TECNICA PROFSSIONALE FOOD DIGITAL MANAGER II	la User Design	30	<p>Apprendere la definizione di user experience.</p> <p>Conoscere e valutare l'importanza della UX nel marketing on line.</p> <p>Conoscere il concetto di CRO.</p> <p>Conoscere i principi di una user experience performante sul web.</p> <p>Conoscere la user experience a livello di sito: progettare la navigazione. Landing pages performanti. Le schede prodotto dell'e-commerce. I flussi di conversione.</p>	20	0	10
	E-commerce nei sistemi agroalimentari	40	<p>Saper effettuare un remarketing dinamico su diverse piattaforme (Google, Facebook, Instagram, reti di terze parti).</p> <p>Conoscere la politica dei resi: cenni legali e cenni organizzativi.</p> <p>Conoscere i modelli di attribuzione nella strategia dell'e-commerce;</p> <p>Conoscere le specificità dell'e-commerce nel contesto agroalimentare: questioni logistiche (esigenze particolari per l'handling dei prodotti;</p> <p>Conoscere le garanzie per gli utenti finali (valutazione dei fornitori).</p> <p>Saper sviluppare strategie territoriali: la vendita internazionale dei prodotti agroalimentari tramite la rete.</p> <p>Saper analizzare questioni strategiche: i rapporti di potere nella filiera digitale.</p> <p>Saper elaborare lo studio della strategia per un e-commerce agro-alimentare</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti per analizzare il piano di fattibilità di un progetto (business model Canvas), saper identificare i "pain" e "gain" di progetto;</p> <p>Conoscere e validare la fattibilità attraverso l'identificazione dei Buyer Personas,</p> <p>Conoscere la definizione della composizione del Digital Marketing mix ideale per acquisire visibilità di marca (brand awareness) e contatti utili per la vendita dei prodotti agroalimentari.</p>	8	12	20



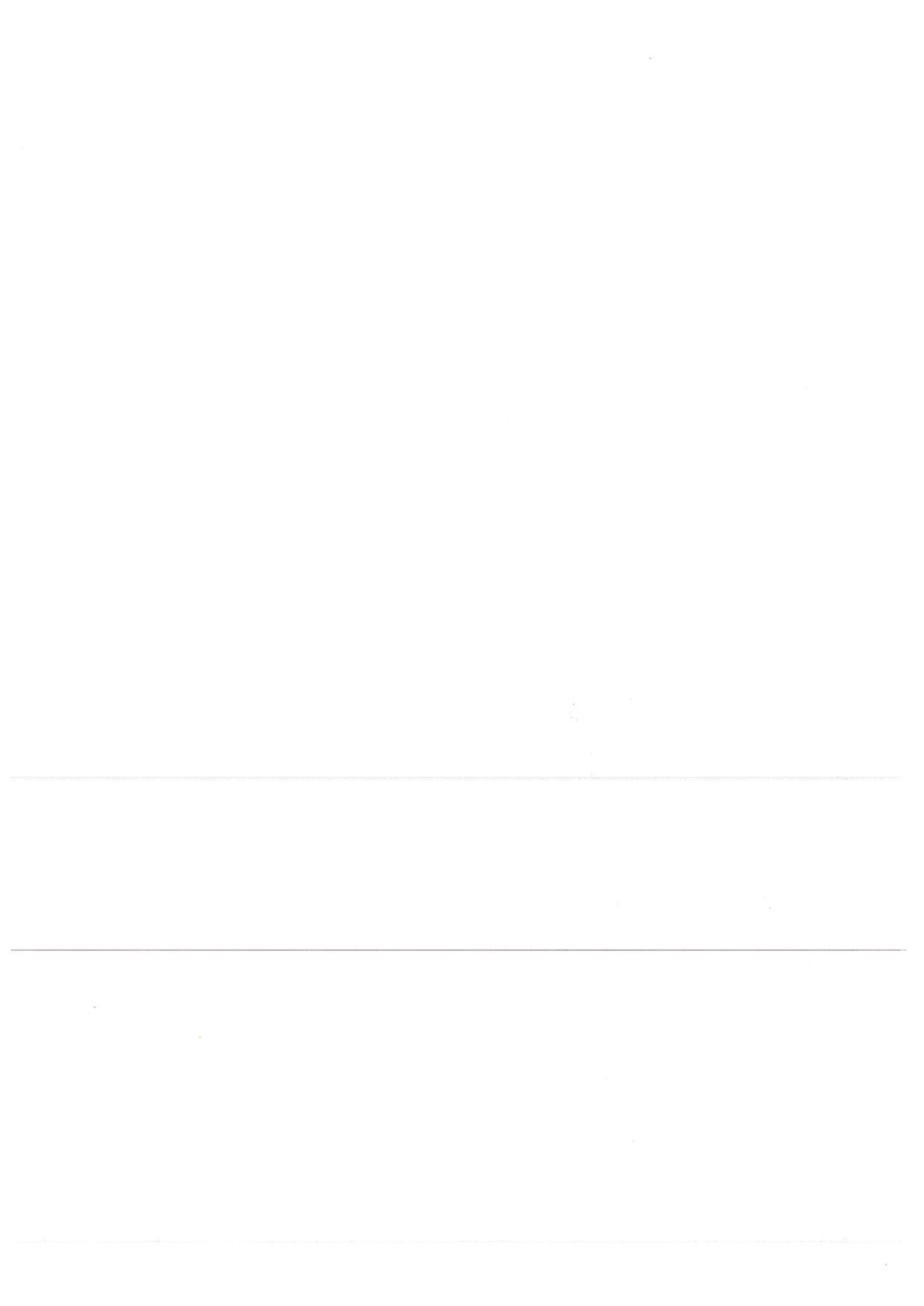


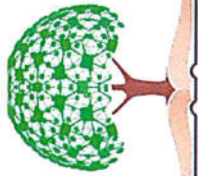
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Autore: Alessandro Sanna - Professore Aperto

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE IN SOCIAL MEDIA MARKETING ED E-COMMERCE NEL SETTORE AGROALIMENTARE" SEDE BARI

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
	GOOGLE Analytics e GOOGLE Advertising	20	Preparazione all'esame per ottenere la certificazione inerente all'utilizzo della console di GOOGLE Analytics e GOOGLE Advertising	0	0	20







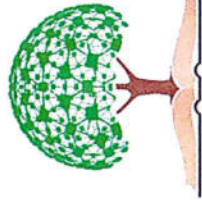
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNOLOGICO S. PIERRORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Integrato - Scuola Professionale - Apprendistato

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

ORE NELLA PROMOZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI" SEDE MOLA DI BARI

AREA:	Unità FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	Impresa 4.0	25	<p>Capacità/Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Conoscenze (Contenuti):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le nuove tecnologie digitali per le sfide del prossimo futuro; • La 4^a rivoluzione industriale <p>Definizione industria 4.0; • Le tecnologie abilitanti • Conoscenza delle tecnologie agricole e agroalimentari mondiali; • Conoscenza delle tecnologie in Italia; • Posizionamento dei Paesi in Europa; • Tecnologie e competenze; • Ricerca e trasferimento tecnologico; • Formazione; • La fattoria in rete; • Le frontiere della ricerca in Puglia, nel panorama nazionale ed internazionale.</p>	15	10	0
(BASE) FILIERE	Approfondimento Filiera Ittica (Profilo Mare)	25	<p>Capacità/Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper valorizzare il pescato locale fresco, conservato e trasformato, attraverso un'azione sinergica con la ristorazione, la refezione scolastica ed i principali canali di commercializzazione, al fine di progettare una filiera di vendita a km 0; • Saper sviluppare percorsi di pesca turistica ecosostenibile tra "saperi e sapori", in cui sfruttare le risorse ittiche nel rispetto della biodiversità creando fonti di reddito alternative e destagionalizzate (fermo biologico). <p>Conoscenze (contenuti):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavorazione dei prodotti ittici, trattamento con il freddo, preparazione, trasformazione; • Modalità di vendita: prodotti sfusi, prodotti confezionati, etichettatura, valutazione della freschezza; • Parametri principali, parametri ausiliari; • Le frodi più diffuse; • Conservazione a casa. 	12,5	7,5	5





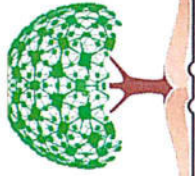
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Ateneo "Nuovo Tecnológico per il Made in Italy"
Settore di riferimento: Scienze e Produzioni Agroalimentari

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

ORE NELLA PROMOZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI" SEDE MOLA DI BARI

AREA:	Unità FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
(BASE) FILIERE	La filiera dei prodotti carnei	25	<p>Capacità/Abilità:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio; •Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie 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; •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 di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali; •Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali. <p>Conoscenze(Contenuti):</p> <ul style="list-style-type: none"> •La situazione zootecnica mondiale ed europea; •Lo scenario italiano; •La zootecnia pugliese; •L'attuale quadro strutturale e produttivo; •Gli aspetti economici ed il commercio internazionale, nazionale e territoriale; •Le nuove opportunità per la zootecnia pugliese; •Aspetti genetici e tecniche di allevamento; •Aspetti di benessere animale negli allevamenti intensivi, semintensivi e brado; •Aspetti organolettici delle produzioni di carne e di latte in riferimento al territorio; •Conoscenze delle produzioni tipiche lattiero- caseari e della carne e lavorati e trasformati; •Conoscenze dei vari processi di lavorazione e trasformazione dei prodotti lattiero-caseari; •Conoscenze dei vari processi di lavorazione e trasformazione dei prodotti a base di carne; •Conoscenze delle lavorazioni tipiche lattiero caseari e della carne; •Conoscenze delle tecniche di stagionatura e conservazioni dei lavorati lattiero-caseari e carne; •Il consumo dei prodotti lattiero-caseari e della carne; •Aspetti nutrizionali; •Cooperazione nel settore della zootecnia e nel comparto della lavorazione e trasformazione; •Disciplinari di produzione e lavorazione DOP, IGT; •Legislazione e politiche comunitarie nel settore zootecnico e relativo comparto di lavorazione e trasformazione. 	12,5	7,5	5

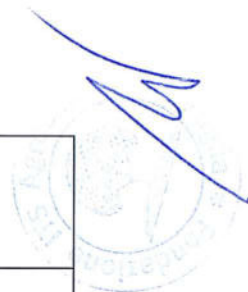


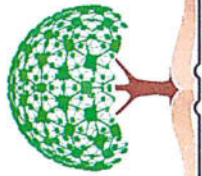


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICI O.S. PERUGIA
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Nuova Alleanza - Nuova Professione - Nuova Qualità

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
ORE NELLA PROMOZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI” SEDE MOLA DI BARI

AREA:	Unità FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
(BASE) FILIERA	Potenziamento Filiera (profilo Terra)	25	<ul style="list-style-type: none"> •Approfondimento sulle principali aziende che operano nelle filiere agroalimentari; •Specializzazione in materie prime, produzione, marketing del settore agroalimentare; •Tecnologie della produzione agroalimentare; •Tecnologie della trasformazione dei prodotti alimentari; •Supply chain, logistica e trasporti dei prodotti agroalimentari; •Marketing del Made in Italy agroalimentare; •Customer care e customer relationship; •Normativa di settore. 	12,5	7,5	5
	Potenziamento Filiera (profilo Mare)	25	<ul style="list-style-type: none"> •Approfondimento sulle principali aziende che operano nel settore ittico; •Capacità di gestire la qualità e di garantire la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti ittici; •Capacità di leggere e interpretare gli esiti delle principali analisi per determinare la qualità e la sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti ittici; •Analisi di laboratorio specifiche con lettura e interpretazione dei risultati. Analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo per la garanzia della sicurezza alimentare; •Aspetti ambientali; •La gestione del banco pesce in un punto vendita; •La gestione degli ordini e degli acquisti per garantire qualità e freschezza del prodotto; •Il controllo ufficiale nel punto vendita. 			
(PROFESSIONALIZZANTE) TECNICHE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE	Comunicazione di prodotto - Food Design	25	<ul style="list-style-type: none"> •Conoscere la progettazione e la comunicazione del food; •Conoscere dei processi delle modalità e degli ambienti dove i prodotti agroalimentari sono elaborati, distribuiti e consumati; •Saper analizzare i prodotti agroalimentari dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo, attraverso forme colori comunicazione di sapori e odori; •Saper identificare un prodotto e come utilizzarlo. <p>Conoscenze (contenuti):</p> <ul style="list-style-type: none"> •Food studies (elementi di storia e cultura del cibo); •Creatività e management (nuovi trend e nuovi stili di vita che si riflettono sui concept e sugli oggetti legati al cibo); •Project Design4Food (utilizzo di software per la progettazione e il fotoritocco come Autocad, Rhinoceros, Illustrator e Photoshop). 	10	15	0





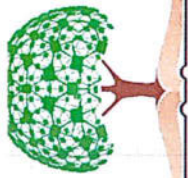
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Settore Attività - Servizi Professioni Apprendimento

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

ORE NELLA PROMOZIONE, VALORIZZAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI" SEDE MOLA DI BARI

AREA:	Unità FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
BASE	Informatica	25	<p>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 correttamente 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 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>	0	25	BASE





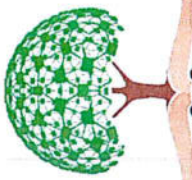
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Via della Università, 1 - 37060 San Giovanni Lupatoto (VI)

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

“TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI”

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
(BASE) INGLESE – INFORMATICA IMPRESA 4.0	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.</p> <p>Acquisire dimestichezza delle tecnologie abilitanti dell'industria 4.0.</p>	12	13	0
	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> <p>Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori.</p>	15	10	0
BASE (NORMATIVE)	Blockchain filiere agroalimentari	25	<p>Conoscere nuovi strumenti per garantire una maggiore sicurezza alimentare nella catena di approvvigionamento. Conoscere la blockchain e tutte le figure coinvolte nelle filiere di distribuzione dei prodotti agroalimentari, dal produttore fino al consumatore finale.</p> <p>Conoscere le relazioni tra blockchain e food safety. Conoscere le ricadute positive e salutistiche sull'applicazione della blockchain alle produzioni.</p> <p>Conoscenza della blockchain come strumento di garanzia della tracciabilità per il consumatore.</p>	18	7	0





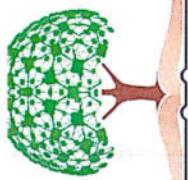
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Atenee Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Agraria, Alimentare, Servizi, Pubblici, Ambientali

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

“TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI”

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
FILIERE E BIODIVERSITA'	La filiera vitivinicola	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>	12	8	5
	La filiera dei prodotti ittici	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie, gli areali di produzione e i sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e dei derivati del territorio.</p>	12	8	5
	La filiera dei prodotti carnei	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.</p>	12	8	5



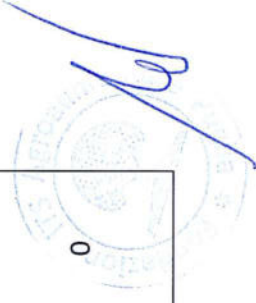


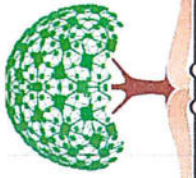
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sviluppo, Innovazione, Servizi, Professionalità, Ambasciatori

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

“TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI”

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
FILIERE E BIODIVERSITA'	Biodiversità animale del territorio	25	<p>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.</p>	10	15	0
	Laboratorio per la biodiversità locale e per i prodotti tipici agroalimentari	25	<p>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 alla conservazione e salvaguardia della biodiversità regionale.</p>	5	20	0
NUTRACEUTICA	Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni animali	25	<p>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.</p>	15	10	0
	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>	12	13	0





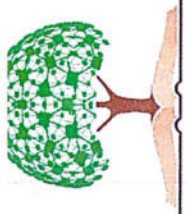
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sezione Agraria - Sede in Milano, Via Sallustiana, 10

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

“TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI”

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
	Web e social media marketing	25	Ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network e le altre diverse applicazioni del web 2.0. Comprendere l'importanza della pianificazione di una campagna adwords. Potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet. Utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare. Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato del commercio elettronico.	10	15	0
	Comunicazione di prodotto	25	Saper gestire piattaforme e-commerce Saper elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza. Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati. 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).	10	15	0
	Organizzazione di eventi	25	Organizzare e promuovere eventi e manifestazioni dei prodotti agroalimentari territoriali ad alto contenuto salutistico.	12	8	5
BASE	Informatica	25	Descrivere i concetti di software e hardware, conoscere 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; Saper 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. Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali	0	0	25





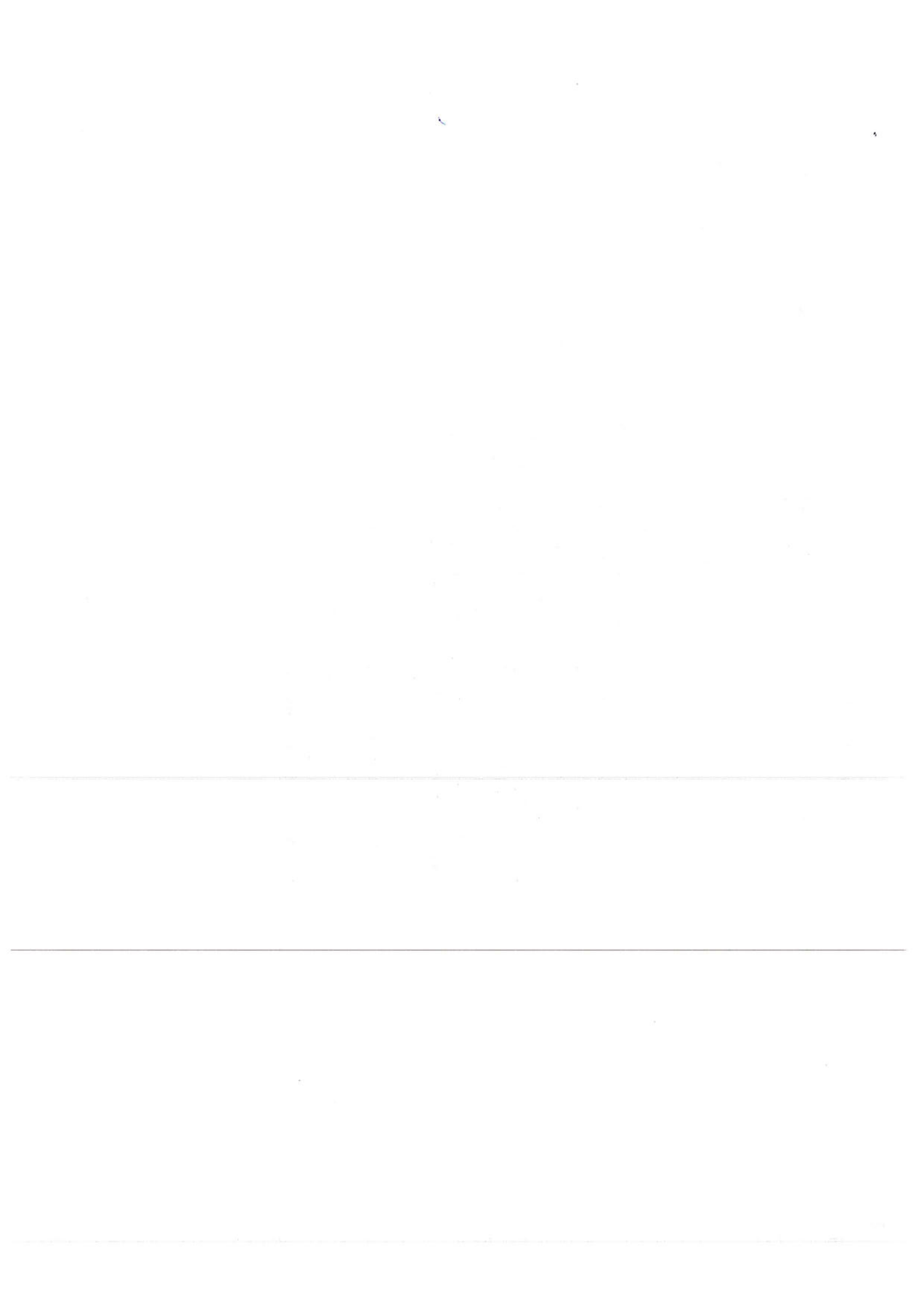
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNOLOGICO PIEMONTE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Via... - ...

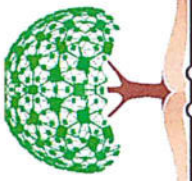
ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

“TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI”

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
			<p>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). Elaborare e 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. Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati. Salvare e archiviare con 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. Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere. Condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale</p>			





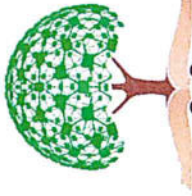


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO STATALE PIEMONTE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Varesino - Settore Pubblici e Qualificatori

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio
TRASVERSALE	Imprenditività	25	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie.	7,5	17,5	0
	Impresa 4.0	25	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 con le tecnologie abilitanti di industria 4.0	15	10	0
NORMATIVE	Certificazioni di Qualità - Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	25	Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento. Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG. Conoscere gli adempimenti necessari per l'ottenimento e il mantenimento di una certificazione a D.O. Conoscere i prodotti regionali a denominazione di origine. Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. Saper descrivere un prodotto a Denominazione di Origine.	12,5	7,5	5
			Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali (Global Gap, Biologico, etc.). Saper individuare le certificazioni da utilizzare come strumento di promozione per i beni enogastronomici. Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione. Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori.	12,5	7,5	5



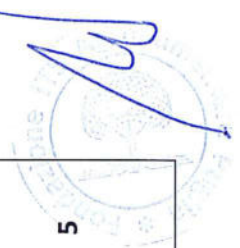


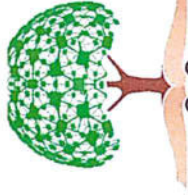
FONDAZIONE ITS
 ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
 Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
 Scuola Assistenti - Servizi Professioni Apprendimento

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

<p>FILIERE</p>	<p>La filiera Vitivinicola</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole nazionali e del territorio. Saper individuare le varietà 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.</p>	<p>12,5</p>	<p>7,5</p>	<p>5</p>
<p>FILIERE</p>	<p>La filiera Olivicola-olearia</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie, nazionali e del territorio. Saper individuare le varietà 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.</p>	<p>12,5</p>	<p>7,5</p>	<p>5</p>
<p>FILIERE</p>	<p>La filiera dei prodotti cerealicoli</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar e le varietà, areali di produzione e sistemi di coltivazione cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta dei prodotti da forno delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio.</p>	<p>12,5</p>	<p>7,5</p>	<p>5</p>
<p>FILIERE</p>	<p>La filiera delle leguminose da granella</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar e le varietà, areali di produzione e sistemi di coltivazione di leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la</p>	<p>12,5</p>	<p>7,5</p>	<p>5</p>

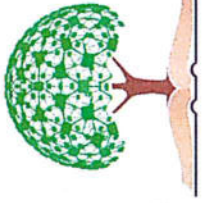




ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

			trasformazione delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di leguminose da granella del territorio.		
	La filiera dei prodotti lattiero caseari	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie 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 di pasta e prodotti da forno del territorio.	12,5	7,5
	La filiera frutticola	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar e le varietà, 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.	12,5	7,5
FILIERE	La filiera dei prodotti ittici	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche 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.	12,5	7,5

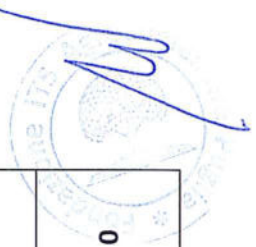




FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Vini/olio/Alimenti/Agroalimentare

ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

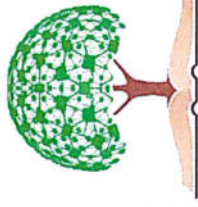
TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E STORYTELLING	La filiera dei prodotti zootecnici	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche nazionali e del territorio. Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento del territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni zootecniche del territorio.	12,5	7,5	5			
	Laboratorio di analisi sensoriale in lingua inglese	25	Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti di analisi sensoriale di prodotti enogastronomici. Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'analisi sensoriale, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti in tema di degustazione.	0	0	25			
	Tecniche di degustazione dei salumi	25	Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei prodotti carni trasformati. Saper conoscere e individuare i differenti prodotti carni trasformati della Puglia. Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione presenti nel territorio.	5	0	10			
TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E STORYTELLING	Tecniche di degustazione dei formaggi	25	Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei diversi prodotti lattiero-caseari. Saper conoscere e individuare i differenti prodotti tipici caseari della Puglia. Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione lattiero caseari presenti nel territorio. Saper individuare gli aspetti nutrizionali e salutistici delle produzioni lattiero casearie territoriali.	5	0	20			
	Comunicazione di prodotto e storytelling	25	Saper elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza. Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati.	15	10	0			



ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

MARKETING AGROALIMENTARE								
	Elementi di storia, geografia e antropologia del territorio	25		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).	17,5	7,5	0	
	Gestione economica aziendale	25		<p>Conoscere gli aspetti connessi alla misurazione e controllo dei fenomeni aziendali, ai bilanci interni ed esterni, ai metodi di determinazione quantitativa per le decisioni strategiche e operative, al controllo di gestione.</p> <p>Conoscenze di base nel campo delle economie aziendali e della ragioneria generale ed applicata.</p> <p>Conoscenze in ambito contabile-amministrativo.</p> <p>Conoscenze nel campo delle strategie e politiche aziendali</p> <p>Conoscenza degli strumenti e metodologie di determinazione dei costi.</p> <p>Conoscenza dei sistemi e strumenti di programmazione aziendale e di controllo di gestione.</p> <p>Conoscenza del funzionamento e del significato dei documenti di bilancio.</p> <p>Saper trattare i dati per favorire i diversi processi decisionali. Saper analizzare ed elaborare strategie aziendali.</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti di analisi dei costi per le decisioni aziendali di lungo e breve periodo.</p> <p>Saper utilizzare e interpretare gli schemi di bilancio.</p>	15	10	0	
	Laboratorio di redazione di un business plan	25		Conoscere e saper redigere un business plan applicato ad un'azienda agroalimentare	5	0	20	
	Laboratorio di progettazione per finanziamenti project work in team	25		Conoscere i principali strumenti e bandi di finanziamento e saper redigere un progetto per l'ottenimento di un finanziamento per intraprendere percorsi di autoimprenditorialità.	5	0	20	

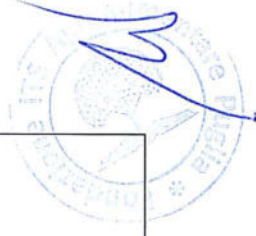




FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sost. Università "Scienze Pubbliche Aperte"

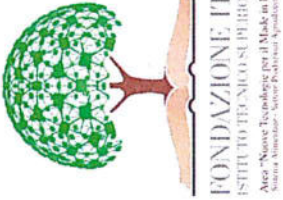
ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

MARKETING AGROALIMENTARE	Marketing territoriale	25	<p>Conoscenza di marketing management relativo al territorio. Il concetto di mercato territoriale e di confini territoriali. Individuare e comunicare valori e caratteristiche del territorio. Attrarre risorse adeguate e fare sistema tra gli "attori" deputati allo sviluppo del territorio. Elaborare e gestire progetti di sviluppo turistico locale. Promuovere l'immagine e le attività turistiche di forte appeal legate a bene materiali ed immateriali. Pianificare azioni di valorizzazione delle produzioni locali. Utilizzare metodologie di marketing. Pianificare e gestire azioni per la valorizzazione dei prodotti locali legati all'aspetto turistico. Pianificare e gestire prodotti turistici.</p>	15	10	0
	Marketing esperienziale e social innovation	25	<p>Comprendere le possibilità di marketing relazionale, esperienziale ed emozionale. Comprendere le caratteristiche specifiche dello strumento principe di socialnetwork, condizioni e termini di utilizzo, limiti commerciali e pubblicazione contenuto</p> <p>Gestire social network per la valorizzazione delle produzioni locali di qualità</p>	7,5	0	17,5
MARKETING AGROALIMENTARE	Marketing digitale ed e-commerce	25	<p>Valorizzare le produzioni locali di qualità attraverso l'E-commerce. Utilizzare strategie di marketing e contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di prodotto. Capacità di progettazione e di pianificazione strategica. Capacità di vendere il prodotto territorio all'esterno. Analizzare sistemi tradizionale ed innovativi sulle vendite dei prodotti enogastronomici. Comprendere gli obiettivi di marketing di un'impresa. Occuparsi del controllo di gestione. Elaborare strategie per l'acquisizione del traffico. Sviluppare capacità nella preparazione di Marketing Plan strutturati. Monitorare il customer service. Supervisionare le strategie di marketing per migliorare la user experience. Incrementare i contatti attraverso la creazione di annunci sponsorizzati . Favorire la brand awareness attraverso la creazione di banner . Organizzare e gestire assistenza post-vendita. Saper monitorare la soddisfazione dei clienti.</p>	7,5	0	17,5



ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

	Ricerche di mercato e analisi dati di vendita	25	Saper raccogliere, analizzare ed elaborare dati per consentire all'azienda di pianificare strategie di vendita e campagne di marketing. Saper predisporre indagini di mercato per valutare le preferenze dei consumatori, i bisogni e le abitudini di acquisto. Studiare i report di Analytics. Saper raccogliere dati statistici e analizzare studi di settore per identificare le tendenze di mercato e nuovi potenziali target commerciali.	10	0	15
	Fiere ed eventi	25	Saper gestire la comunicazione aziendale attraverso l'organizzazione di eventi e le partecipazioni fieristiche.	10	7,5	7,5
BASE	Informatica	25	Descrivere i concetti di software e hardware, conoscere 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; Saper 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. Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati; utilizzare correttamente 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). Elaborare e 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. Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati. Salvare e archiviare con	0	0	25



ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO
"TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI LOCALI DI QUALITÀ"

			<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. Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere. Condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale</p>													
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



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 13 dicembre 2019

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) **in possesso di diploma di laurea vecchio ordinamento/magistrale** _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ___ anni;
- 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) **in possesso di diploma di laurea** (laurea triennale) _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. ___ anni;
- 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) **in possesso di 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):

DICHIARA

la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **Corso ITS biennio 2019-2021** (indicare max n. 2 Corsi):



ACRONIMO (Vedi Premessa nell'Avviso) “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative (indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

ACRONIMO (Vedi Premessa nell'Avviso) “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative (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
- essere dipendente di un Ente Pubblico SI NO
- possedere l'idoneità fisica per la prestazione
- 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 nonché 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 MIUR

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 redatta secondo lo schema di cui all'allegato 6;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità, firmata;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale;
- Programma per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida specificando modalità didattiche, predisposto utilizzando il format fornito, allegato all'Avviso (all.to 7);
- informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 8).

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

COGNOME _____ NOME _____

DATA DI NASCITA _____ LUOGO DI NASCITA _____

CODICE FISCALE _____

E-MAIL _____

TITOLO DI STUDIO _____ conseguito nell'anno _____

OCCUPAZIONE Consulente esterno
 Dirigente aziendale
 Dirigente pubblica amministrazione
 Dirigente scolastico
 Docente
 Impiegato aziendale
 Impiegato pubblica amministrazione
 Tecnico aziendale
 Altro (specificare) _____

N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE _____

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO

PROVENIENZA Impresa
 Università
 Ente di ricerca
 Scuola
 Agenzia formativa
 Altro

ORGANIZZAZIONE DI APPARTENENZA _____

RUOLO RICOPERTO _____

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE IN UN'ALTRA REGIONE SI NO

DOCENTE CHE LAVORA ABITUALMENTE ALL'ESTERO SI NO



ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA nell'ambito di Corsi professionalizzanti (riportare solo gli insegnamenti nell'ambito di corsi professionalizzanti e relativi all'argomento oggetto dell'Unità Formativa per la quale ci si candida):

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 IX Ciclo

TECNICO SUPERIORE
Acronimo “.....”(Vedi premessa dell’Avviso)

Unità Formativa: (Tot. Ore)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

Recapito Telefonico _____ E-mail:

Visto gli Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze previsto dall’articolazione didattica

Proposta Programma – articolazione didattica

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

Metodologia didattica

Materiale didattico

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

Luogo e data _____

Il Candidato Docente

