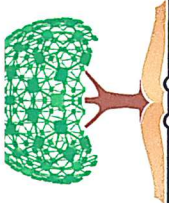


ARTICOLAZIONE DIDATTICA DEL CORSO ITS IX CICLO

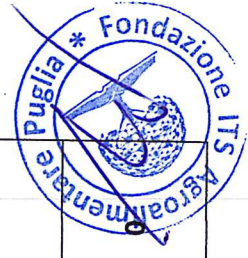
“TECNICO SUPERIORE NELLA VALORIZZAZIONE DELLA BIODIVERSITÀ E DEL CONTENUTO SALUTISTICO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI” SEDE TRANI

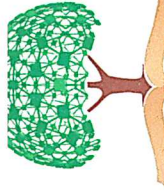
AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE U.F.	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/ Visita didattica
TRASVERSALE	75	Orientamento e bilancio delle competenze	20	Individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse e gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone 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.	8	12	0
		Comunicazione interpersonale efficace	25	Acquisire i concetti di base per migliorare e rendere più efficace la comunicazione e le relazioni interpersonali e professionali. Acquisire i concetti di base per migliorare e rendere più efficace lo stile negoziale. Capacità di comprendere l'importanza del relazionarsi in maniera efficace. Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi. Conoscere e attuare le regole del Public Speaking.	12	13	0



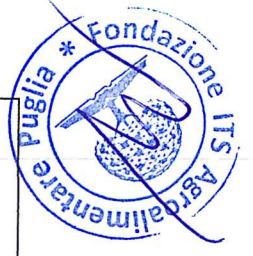
FONDAZIONE ITS  
 ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
 Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"  
 Sistema Alimentare - Scienze e Tecnologie Agroalimentari

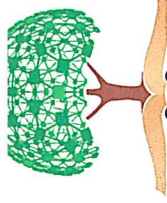
<b>(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0</b>	<b>100</b>	<b>Imprenditività e imprenditorialità</b>	<b>25</b>	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore e, in particolare, il "rischio d'impresa". 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".	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>0</b>
		<b>Inglese (IELTS)</b>	<b>50</b>	Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che viene offerto. 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 con operatori commerciali esteri. Migliorare le competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato. Acquisizione di competenze finalizzate ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica.	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>0</b>
<b>BASE (NORMATIVE)</b>	<b>142</b>	<b>Impresa 4.0</b>	<b>25</b>	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 delle tecnologie abilitanti dell'industria 4.0.	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>0</b>
		<b>Sicurezza alimentare - Le Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo</b>	<b>25</b>	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	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>0</b>





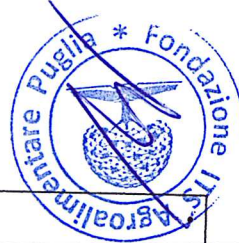
		<p><b>dei punti critici</b></p>	<p><b>autocontrollo igienico sanitari (HACCP).</b>          Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07.          Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di 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><b>Certificazioni di qualità</b></p>	<p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità e dei prodotti tipici agroalimentari.          Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP; STG.          Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine.          Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O.          Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali.          Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione.          Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori.</p>	<p><b>25</b></p>	<p><b>15</b></p>	<p><b>10</b></p>
						<p><b>0</b></p>



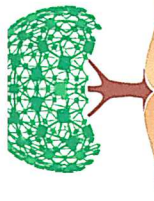


FONDAZIONE ITS  
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"  
Sistema Alimentare - Scienze Produzioni Agroalimentari

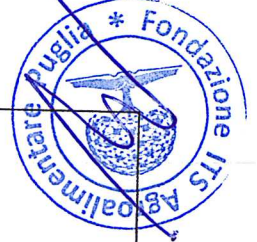
	<b>Tracciabilità, etichettatura, allergeni</b>	<b>25</b>		<b>18</b>	<b>7</b>	<b>0</b>		
	<b>Blockchain filiere agroalimentari</b>	<b>25</b>		<b>18</b>	<b>7</b>	<b>0</b>		
	<b>Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari</b>	<b>25</b>		<b>18</b>	<b>7</b>	<b>0</b>		
<b>(BASE) FILIERE E BIODIVERSITA'</b>	<b>310</b>		<b>12</b>	<b>8</b>	<b>5</b>			



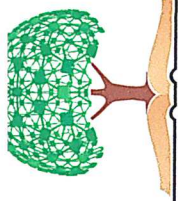




<b>La filiera frutticola</b>	<b>25</b>	Acquisire gli elementi di base espressione delle peculiarità produttive delle principali filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche varietali, gli areali di produzione e le modalità di gestione dei fruttiferi in campo e in post-raccolta. Acquisire gli elementi di base rispetto alla normativa di riferimento per i prodotti da frutta freschi e trasformati. Acquisire gli elementi di base in merito alle innovazioni tecnologiche dei prodotti frutticoli e derivati.	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>5</b>
<b>La filiera orticola</b>	<b>25</b>	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortaggi presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortaggi e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortaggi e derivati del territorio.	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>5</b>
<b>La filiera dei prodotti ittici</b>	<b>25</b>	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le specie, gli areali di produzione e i 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 dei derivati del territorio.	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>5</b>

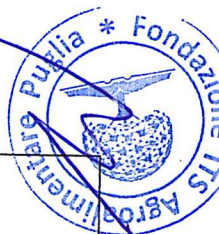


<b>La filiera dei prodotti carnei</b>	<b>25</b>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio 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>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	
<b>Biodiversità animale del territorio</b>	<b>25</b>	<p>Conoscere cos'è la biodiversità animale, come si riconosce e come si tutela.</p> <p>Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale dunque, ma anche degli ecosistemi).</p> <p>Conoscere i principi della tassonomia e della classificazione zoologica e i caratteri anatomici distintivi dei principali phyla animali.</p> <p>Conoscere i principali piani strutturali degli animali, il percorso evolutivo e le relazioni filogenetiche tra i diversi phyla.</p> <p>Acquisire gli strumenti essenziali della moderna sistematica zoologica.</p> <p>Conoscere le principali razze locali.</p>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	
<b>Biodiversità vegetale del territorio</b>	<b>25</b>	<p>Conoscere i principi della biodiversità.</p> <p>Saper individuare una risorsa genetica vegetale.</p> <p>Saper salvaguardare le produzioni minori e antiche.</p> <p>Conoscere il Repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG).</p> <p>Conoscere le Banche regionali del germoplasma delle RGV.</p> <p>Conoscere l'elenco dei coltivatori custodi delle RG.</p>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	

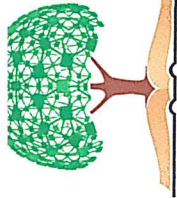


**FONDAZIONE ITS**  
**ISTITUTO TECNICO SUPERIORE**  
 Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"  
 Sistema Alunni - Scuola - Università - Impresa

<b>TECNICO          PROFESSIONALE          NUTRACEUTICA</b>	<b>228</b>	<b>Laboratorio per la          biodiversità locale e          per i prodotti tipici          agroalimentari</b>	<b>25</b>	<p>Conoscere la Rete di conservazione e sicurezza delle RGV.</p> <p>Conoscere le peculiarità dei prodotti tipici agroalimentari.            Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti tipici agroalimentari.</p> <p>Conoscere e saper individuare la biodiversità vegetale e animale autoctona pugliese.            Saper individuare strumenti idonei alla conservazione e salvaguardia della biodiversità regionale.</p> <p>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.</p>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>0</b>												
								<b>Inglese tecnico</b>	<b>50</b>	<p>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.</p>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>0</b>						
														<b>Creazione di impresa</b>	<b>25</b>	<p>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.</p>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>0</b>



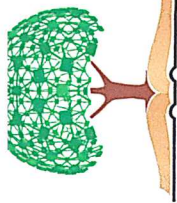




	<p><b>Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni vegetali</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione agli ecotipi coltivati.          Conoscere le proprietà nutrizionali degli alimenti di origine vegetale in relazione 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.</p>	<p><b>15</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>0</b></p>
	<p><b>Qualità nutrizionale e aspetti salutistici delle produzioni animali</b></p>	<p><b>25</b></p>	<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>	<p><b>15</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>0</b></p>
	<p><b>La nutraceutica e laboratorio di nutraceutica</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>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).          Saper correlare la qualità salutistica del prodotto in funzione delle tecniche di produzione adottate.</p>	<p><b>15</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>0</b></p>



<p><b>AREA TECNICO PROFESSIONALE MARKETING</b></p> <p style="text-align: center;"><b>185</b></p>	<p><b>Marketing strategico ed operativo</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>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.</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
	<p><b>Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>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.</p>	<p>10</p>	<p>15</p>	<p>0</p>
	<p><b>Marketing territoriale</b></p>	<p><b>25</b></p>	<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>	<p>12</p>	<p>13</p>	<p>0</p>



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

	<p><b>Web e social media marketing</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>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.          Saper gestire piattaforme e-commerce</p>	<p>10</p>	<p>15</p>	<p>0</p>
	<p><b>Comunicazione di prodotto</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>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).</p>	<p>10</p>	<p>15</p>	<p>0</p>
	<p><b>Story telling agroalimentare</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>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 stimolare il ricordo, la memoria e l'immaginazione.</p>	<p>5</p>	<p>20</p>	<p>0</p>
	<p><b>Organizzazione di eventi</b></p>	<p><b>25</b></p>	<p>Organizzare e promuovere eventi e manifestazioni dei prodotti agroalimentari territoriali ad alto contenuto salustistico.</p>	<p>12</p>	<p>8</p>	<p>5</p>

