

CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI" - Acronimo "FLORTECO-QU"

FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali per fornire servizi di assistenza tecnica agronomica alle aziende di produzione ortofloricole. In particolare, il tecnico sarà in grado sia di verificare che di garantire la ecosostenibilità del processo produttivo delle imprese ortofloricole e la qualità di prodotto rispetto gli obiettivi ambientali, sociali ed economici del comparto ortofloricolo.

Inoltre, il Tecnico Superiore sarà in grado di gestire e/o condurre in autonomia un'azienda orticola/floricola. A tal fine sarà fornita l'opportunità di acquisire tutte le necessarie abilitazioni regolamentate richieste per la conduzione di aziende agricole sia proprie che condotte da terzi.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore nelle produzioni ortofloricole di qualità ed ecosostenibili potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente per aziende orticole e florovivaistiche, e/o presso i Mercati ortofloricoli, e/o per strutture di assistenza tecnica specializzata.

Inoltre, potrà svolgere l'attività di IAP (Imprenditori agricoli a titolo principale), dedicandosi con professionalità all'organizzazione, programmazione e coordinamento dei fattori produttivi.

ATTESTATI INTEGRATIVI

- Patentino fitosanitario (D.P.R. 290/01)
- Attestato patentino macchine per la logistica
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Attestato corso di primo soccorso
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art. 37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7 moduli
- Attestato Privacy Specialist (GDPR EU 2016/679)



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica	
TRASVERSALE	75	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. Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale. Saper riconoscere le forme giuridiche di un'impresa. Conoscere le forme contrattuali di lavoro. Saper sviluppare una business idea.	8	17	0	
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese	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	15	35	0	
		Informatica	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, 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.	0	0	25	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

				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.				
		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 le tecnologie abilitanti di industria 4.0.	8	17	0	
AREA AGRONOMICA	240	Biologia e sistemica delle specie ortofloricole	25	Acquisire le conoscenze di base concernenti gli aspetti della biologia vegetale ed i fondamenti della classificazione sistematica (criteri di identificazioni dei principali taxa) e delle caratteristiche delle principali specie orticole e floro-ornamentali. Saper descrivere come è fatta e come funziona una pianta. Conoscere il concetto di specie, cultivar, varietà botanica. Saper riconoscere gli elementi descrittivi delle seguenti famiglie: Rosaceae, Asteracee, Liliaceae, Fabaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae, Brassicaceae, Oleaceae, Rutaceae, Apiacee, ecc.	10	10	5	
		Agromonia generale	25	Acquisire le conoscenze di tecnica agronomica e di efficienza nell'uso degli input. Saper riconoscere ed analizzare le caratteristiche del terreno, saper migliorare e ripristinare la fertilità sotto l'aspetto chimico, fisico e biologico per la coltivazione delle piante. Acquisire le conoscenze di base concernenti le regole generali della concimazione, conoscere i movimenti dell'acqua nel	10	15	0	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

				terreno e le lavorazioni del suolo. Conoscere il concetto di ecosistema ed agroecosistema. Saper riconoscere gli effetti del clima sulla produzione vegetale. Saper elaborare un piano di concimazione e diserbo. Saper interpretare i risultati analisi del terreno e dell'acqua di irrigazione. Conoscere i prodotti ad attività biostimolante e le loro azioni. Acquisire competenze nell'ambito della prevenzione e la pulizia degli impianti a micro-portata, sapere rilevare le cause dell'occlusione in funzione dei precipitati, conoscere i prodotti specifici che ne garantiscano l'efficienza. Saper riconoscere il momento ideale per i trattamenti anti-occlusione, essere in grado di conoscere le tipologie di lavaggio degli impianti.				
		Strutture e impianti di allevamento	25	Conoscere le diverse strutture di allevamento nel rispetto dei requisiti micro-ambientali (climatizzazione, ventilazione, condizionamento, oscuramento, ombreggiamento, ecc), dei requisiti dimensionali e dei requisiti ambientali (riduzione dell'impatto ambientale). Saper analizzare in modo critico le variabili costruttive ed impiantistiche dei moderni mezzi di protezione (colture difese, semi-forzate e forzate). Saper riconoscere le diverse forme di coltivazione protetta. Saper individuare le differenze tra gli impianti di irrigazione. Saper risolvere le problematiche legate alla gestione degli impianti in serra e piena aria serra in orticoltura e nel florovivaismo.	10	10	5	
		Agricoltura di precisione	25	Acquisire le conoscenze in tecnologie di elettronica preposte sia all'acquisizione del dato (monitoraggio), sia all'impiego dell'informazione all'interno del contesto produttivo (controllo operativo). Acquisire competenze nelle Tecnologie di posizionamento, in quelle informatiche hardware per la gestione fisica dei dati e nei software. Saper gestire l'informazione geografica e le nuove tecnologie di gestione dei dati geografici (dai droni, ai WebGIS, al mobile-GIS). Conoscere l'evoluzione e la produttività dell'agricoltura. Saper analizzare in modo critico i benefici apportati dalle seguenti tecnologie innovative: acquaponica, agricoltura digitale, software agronomici, e-commerce. Acquisire i concetti di automazione: trattori automatici e sistemi di irrigazione, di mercati digitali, di aziende agricole verticali e urbane, ai fini dell'ottimizzazione delle risorse.	10	15	0	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

		Coltivazioni senza suolo	25	Acquisire le conoscenze per produrre senza suolo e in idroponica le specie da orto e da fiore puntando a migliorare la qualità dei prodotti e il processo produttivo, nel rispetto dell'ambiente e della sicurezza alimentare. Conoscere: composizione, preparazione e gestione della soluzione nutritiva nei sistemi a ciclo chiuso o aperto, in mezzo liquido o su substrato; le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei substrati di coltivazione; principali sistemi di coltivazione senza suolo (pannelli galleggianti, NFT, in contenitore su bancale con fertirrigazione dal basso o dall'alto); programmazione della fertirrigazione. Conoscenza, grazie alle esperienze pratiche, della conduzione delle diverse colture orticole con sistemi di coltivazione senza suolo. Essere in grado di elaborare un itinerario colturale per migliorare la qualità del prodotto e del processo produttivo. Conoscenza dei costi di impianto e di esercizio.	10	15	0	
		Nutrizione minerale e sostenibile delle specie ortofloricole	25	Conoscere le peculiarità degli aspetti nutrizionali convenzionali e innovativi delle piante ortofloricole. Saper descrivere le diverse forme di Azoto, e le necessità specifiche delle colture ortofloricole. Conoscere l'uso e gli effetti dei bio-fertilizzanti (batteri, micorrize, ecc.).	15	10	0	
		Produzioni biologiche ed integrate: dal campo alla commercializzazione	25	Acquisire competenze nel campo della coltivazione, della trasformazione alimentare e della commercializzazione di prodotti ortofloricoli con particolare riferimento alle tecniche pratiche per il settore delle produzioni biologiche. Essere in grado di gestire la produzione integrata e biologica e di orientare le proprie scelte tecniche nel rispetto dell'ambiente per l'ottenimento di prodotti dall'elevato valore salutistico. Acquisire competenze in merito agli aspetti economici, sociali e divulgativi per una gestione aziendale sostenibile	17	8	0	
		Tecniche vivaistiche in ortofloricoltura	25	Acquisire competenze nell'ambito delle tecniche vivaistiche a carattere professionale; nel comprendere le differenze tra i diversi sistemi di propagazione e moltiplicazione; essere in grado di individuare le tecniche di propagazione più idonee per le diverse specie orticole e floricole e di selezionare le tecniche di propagazione gamica e agamica più idonee a favorire la massimizzazione del reddito dell'imprenditore vivaistico e la conservazione dell'agro-ecosistema. Essere in grado di caratterizzare gli aspetti principali del vivaismo delle specie orticole e floricole e delle problematiche ambientali,	10	10	5	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI
Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

			ecologiche, agronomiche, tecnologiche e di mercato. Essere consapevole delle nuove tendenze tecniche della propagazione e dell'organizzazione del mercato vivaistico; acquisire conoscenze sulle biotecnologie e sulle tecniche di propagazione "in vitro"; acquisire conoscenze sulle problematiche della proprietà intellettuale e sulla certificazione genetico-sanitaria nelle specie riprodotte gamicamente e agamicamente e della conservazione della biodiversità.				
		Gestione dei rifiuti e scarti	25	Acquisire competenze nell'ambito dello smaltimento dei rifiuti agricoli; essere in grado di riconoscere i principali rifiuti speciali pericolosi da quelli non pericolosi derivanti dalle attività delle aziende agricole, il deposito temporaneo, lo stoccaggio, il trasporto, i registri di carico e scarico, i centri di raccolta. Essere consapevole delle nuove tendenze di trattamento degli scarti verdi quali il compostaggio.	15	5	5
(BASE) FILIERE *	165	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	Saper individuare l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale. Saper riconoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera agroalimentare.	15	10	0
		La filiera dei fiori recisi	25	Conoscere il valore economico della filiera. Conoscere le peculiarità produttive della filiera fiore reciso. Saper descrivere i processi produttivi e le necessità agronomiche dei principali fiori recisi regionali, nazionali e internazionali con particolare riferimento a rosa, crisantemo, gloriosa, bulbose, gerbera, ecc). Saper individuare le cultivar attuali e le nuove tendenze di prodotto.	10	10	5
		La filiera delle piante in vaso da serra	25	Conoscere il valore economico della filiera. Conoscere le peculiarità produttive della filiera piante in vaso da serra. Saper descrivere i processi produttivi e le necessità agronomiche delle piante in vaso da serra regionali, nazionali e internazionali con particolare riferimento a geranio, poinsettia, piante verdi da appartamento, ciclamino, ecc. Saper individuare le cultivar attuali e le nuove tendenze di prodotto.	10	10	5
		La filiera delle piante in vaso "mediterranee"	25	Conoscere il valore economico della filiera. Conoscere le peculiarità produttive della filiera piante in vaso "Mediterranee". Saper descrivere i processi produttivi e le necessità agronomiche delle specie rosmarino, mirto, abelia, carrubo,	10	10	5



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

				cappero, metrosideros, lantana, ecc. Saper individuare le cultivar attuali e le nuove tendenze di prodotto.				
		La filiera orticola dei prodotti freschi	25	Conoscere il valore economico della filiera. Conoscere le peculiarità produttive della filiera orticola dei prodotti freschi (famiglie Solanacee, Cucurbitacee, Brassicacee, Asteracee, Apiacee, ecc.) e gli scenari internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere l'agro-biodiversità orticola e le esigenze agronomiche. Saper individuare le cultivar e gli ecotipi locali, gli areali di produzione e sistemi di allevamento in piena aria e in coltura protetta, su suolo e senza suolo. Saper descrivere anche le specie orticole locali. Conoscenza delle nuove tendenze di prodotto	10	10	5	
		La filiera dei prodotti orticoli da industria	25	Conoscere il valore economico della filiera. Conoscere le peculiarità qualitative e tecnologiche delle produzioni orticole a destinazione industriale (carciofo, pomodoro da industria, patata, spinacio, fragola, melanzana, cetriolo, ecc.), nel rispetto della tutela dell'agro biodiversità prediligendo tecniche di trasformazione innovative e sostenibili. Conoscere le diverse fasi di produzione e trasformazione dei prodotti orticoli e di monitoraggio e certificazione. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la trasformazione delle produzioni orticole regionali a destinazione industriale. Saper descrivere le caratteristiche delle orticole industriali del territorio. Conoscenza delle nuove tendenze di prodotto	10	10	5	
AREA QUALITA'	85	Certificazione e Gestione della qualità nelle filiere agroalimentari	25	Conoscere le imprese Agroalimentari e le Qualità delle produzioni. Saper riconoscere le affinità e divergenze con altri settori produttivi. Conoscere le origini e l'evoluzione del concetto di Qualità. Il costo della Qualità. Conoscere la certificazione del sistema Qualità ISO. Risk Based Thinking e Risk Management: Cenni sulle norme della serie ISO 31000. La certificazione di prodotto: le D.O.P., le I.G.P. e le S.G.T. Certificazione QS (Standard GDO). Conoscere le certificazioni HALAL e KOSHER. Conoscere le produzioni Biologiche e Biodinamiche, la Tracciabilità Aziendale e di Filiera, la certificazione No-OGM, certificare la Sostenibilità. Conoscere le altre certificazioni volontarie del settore Agroalimentare (GlobalGAP; IFS; BRC; Vivai Fiori). Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità. Conoscere le	15	5	5	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

				peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine e saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione.				
		La qualità dei prodotti orticoli	25	Conoscere il significato di qualità per i prodotti orticoli: organolettica, nutrizionale, igienico sanitaria e commerciale. Riconoscere il significato di gamma. Conoscere le gamme presenti in orticoltura.	15	10	0	
		La qualità dei fiori e delle piante ornamentali	25	Conoscere il significato di qualità per i fiori recisi e le piante ornamentali in vaso. Saper riconoscere l'influenza della tecnica agronomica sulla qualità di prodotto. Riconoscere gli Standard di qualità nel settore florovivaistico. Conoscere le Norme di qualità delle produzioni florovivaistiche. Saper applicare il disciplinare di qualità e confezionamento dei prodotti floricoli. Conoscere le schede con i parametri qualitativi delle specie	15	10	0	
AREA DIFESA DELLE COLTURE E DEI PRODOTTI ORTOFLORICOLI	140	Prevenzione e difesa da patologie fungine	25	Riconoscere i principali problemi fitopatologici delle colture ortofloricole; conoscere ed applicare le strategie di difesa delle colture ortofloricole; riconoscere i patogeni fungini principali e secondari delle colture ortofloricole; lotta a patogeni fungini in base a situazioni specifiche. Malattie fungine: sintomatologia, diagnosi, epidemiologia e metodi di lotta.	15	10	0	
		Prevenzione e difesa da batteri e virus	25	Riconoscere i principali problemi fitosanitari causati da batteri e virus, proporre i mezzi di prevenzione più adatti in base a situazioni specifiche. Conoscere le malattie batteriche: sintomatologia, diagnosi, epidemiologia e metodi di lotta. Le principali malattie batteriche di colture ortofloricole e ornamentali. Malattie da virus: generalità su virus, viroidi e fitoplasmidi e descrizione delle alterazioni da essi causate (Sintomatologia) su colture ortofrutticole e ornamentali.	15	10	0	
		Prevenzione e difesa da insetti e parassiti	25	Conoscere insetti e parassiti principali e secondari delle colture ortofloricole. Riconoscere i principali problemi, insetti e parassiti dannosi per le colture ortofloricole; conoscere ed applicare le strategie di difesa a tali problematiche delle colture ortofloricole; metodi di lotta a problemi causati da insetti e parassiti su colture ortofloricole e ornamentali.	15	10	0	
		Patologia e tecniche di difesa in Biologico	25	Saper conoscere i prodotti fitosanitari ammessi da regolamento; mezzi biologici e naturali. Microrganismi attivi contro funghi fitopatogeni: sviluppo e possibilità	15	10	0	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI
Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

				di impiego. Produzione, formulazione e impiego di mezzi biologici. Prodotti naturali. Agricoltura biologica. Criteri di difesa, prodotti disponibili, normative di riferimento. Mezzi biologici e concia delle sementi.				
		Alterazioni non parassitarie	25	Conoscere i protocolli di prevenzione e difesa delle colture ortofloricole da problematiche abiotiche: danni da avversità climatiche, danni meccanici, fisiopatie e fitotossicità nelle specie ortofloricole.	15	10	0	
AREA NORMATIVE	120	Seminario: Green Deal europeo in agricoltura	5	Conoscenze su: strategia per la biodiversità ("Biodiversity Strategy") e la strategia "dal produttore al consumatore" ("From Farm to Fork Strategy"). Utilizzo sostenibile dei pesticidi. Strategia in materia di sostanze chimiche per la sostenibilità. Piano d'azione per l'inquinamento zero di aria, acqua e suolo.	0	5	0	
		Normativa cogente in ambito di certificazione vivaistica	25	Conoscere la normativa e le certificazioni in ambito vivaistico. Sapere i regolamenti vigenti. Conoscere la documentazione atta alla produzione e commercializzazione dei prodotti ortofloricoli. Conoscere il passaporto fitosanitario e le sue funzioni. Il codice di tracciabilità della merce. Conoscere per quali merci occorre un passaporto fitosanitario. Conoscere la normativa Regolamento della salute delle piante 2016/2031 – sezione 2.	20	5		
(TECNICO PROFESSIONALE) AREA RACCOLTA, POSTRACCLTA E MERCATI	135	Raccolta e post-raccolta dei prodotti orticoli	25	Saper riconoscere le fasi di raccolta, post-raccolta e pre-pulitura del prodotto orticolo, il trasporto dall'azienda ai centri di lavorazione, la calibrazione, la conservazione, il condizionamento e il confezionamento fino all'immissione al consumo dei prodotti freschi o non trasformati, anche riferiti a produzioni con marchi DOP o IGP. Saper effettuare e saper leggere un monitoraggio del grado di maturazione, esecuzione della raccolta manuale e meccanizzata, esecuzione della prima lavorazione, esecuzione delle lavorazioni di post-raccolta, pre-stoccaggio, esecuzione e controllo della preraffreddamento, valutazione della qualità in post-raccolta dei prodotti orticoli. Conoscere le cause di perdita di prodotto in post-raccolta. Conoscere i danni per la catena della commercializzazione. Conoscere le tecnologie di condizionamento dei prodotti alimentari per il mantenimento della loro qualità nel corso della distribuzione a livello commerciale.	10	10	5	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

		Raccolta e post-raccolta dei prodotti floricoli	25	Saper riconoscere le fasi di raccolta e post-raccolta del prodotto floricolo, il trasporto dall'azienda al mercato, la conservazione, il condizionamento e il confezionamento fino all'arrivo al consumatore. Saper effettuare e saper leggere un monitoraggio del grado di maturazione, e saper valutare la qualità in post-raccolta dei prodotti floricoli. Conoscere le cause di perdita di prodotto in post-raccolta e le strategie di mantenimento della qualità. Conoscere le tecnologie di condizionamento dei prodotti ornamentali per il mantenimento della loro qualità nel corso della distribuzione a livello commerciale.	10	10	5	
		Logistica e magazzini	25	Conoscere le Supply chain agroalimentari; conoscere la logistica dei prodotti alimentari deperibili. Sapere le tecniche e gli strumenti per la gestione di sistemi logistici necessari per lo sviluppo di filiere agroalimentari; la "value chain" e la logistica per la formazione della ricchezza lungo tutta la filiera produttiva. Conoscere le problematiche tra i costi connessi con il mancato coordinamento tra gli attori della filiera e alle possibili soluzioni.	10	10	5	
		I mercati ortofloricoli	25	Sapere la realtà e le problematiche del mercato agroalimentare. Conoscere le peculiarità del mercato orticolo, compreso il mercato orticolo a km 0. Conoscere il mercato dei fiori regionali, nazionali e internazionali. Conoscere cosa è, di cosa si occupa e come opera il distretto florovivaistico e del cibo. Saper leggere i dati statistici, gli aspetti economici. Conoscere i regolamenti vigenti nei mercati ortofloricoli	5	5	15	
		Meccanizzazione agricola	25	Conoscere le diverse tipologie di macchine agricole usate nel mondo ortofloricolo. Conoscere gli elementi essenziali per effettuare una corretta scelta delle macchine agricole, sia dal punto di vista tecnico che da quello economico, in funzione delle diverse operazioni colturali e condizioni aziendali; macchine per la difesa delle colture, macchine per la raccolta. Sapere le diverse problematiche per cui si renda più idonea una macchina anziché un'altra.	5	15	5	
AREA TECNICA ABILITANTE	100	Inglese Tecnico	50	Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi al mondo ortofloricolo. Comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di ortofloricoltura, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato. Saper interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti affini	15	35	0	



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

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI
Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

				all'ortofloricoltura; esporre oralmente descrizioni e presentazioni sull'ortofloricoltura. Conoscere la filiera ortofrutticola in Lingua Inglese. Acquisizione di un vocabolario variegato per comprendere ed esprimersi nel settore ortofloricolo.				
		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.	5	10	10	