

AVVISO PER L'ACQUISIZIONE DI DICHIARAZIONI DI DISPONIBILITÀ DA PARTE DI ESPERTI PER ATTIVITÀ DI DOCENZA

1

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. L'offerta formativa della Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per il biennio 2020-2022 prevede i seguenti **n.6 Corsi ITS**:
 - A) Tecnico Superiore in local food digital marketing, possibili sedi Cerignola/Vico del Gargano - Acronimo "LOA.DI.ING"
 - B) Tecnico Superiore nell'applicazione di tecnologie 4.0 nelle filiere agroalimentari, possibili sedi Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO"
 - C) Tecnico Superiore nelle produzioni ortofloricole di qualità ed ecosostenibili, sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"
 - D) Tecnico Superiore per le certificazioni e la tutela dell'agrifood con tecnologie innovative, possibili sedi Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"
 - E) Tecnico Superiore responsabile alle vendite dei prodotti enogastronomici, possibili sedi Andria/Martina Franca - Acronimo "VENDOFOOD"
 - F) Tecnico Superiore per la promozione dei beni enogastronomici, possibili sedi Maglie/Ostuni - Acronimo "PRO.B.ENI"

INFORMAZIONI GENERALI

- Trattasi di 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 predetti Corsi ITS 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.
- Le attività didattiche sono previste in presenza, presso la sede del Corso. Viste le disposizioni nazionali e regionali in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, la Fondazione potrà chiedere di realizzare in toto/parzialmente le attività didattiche mediante FAD sincrona, con l'utilizzo di una piattaforma in grado di garantire un sistema di gestione della formazione e-learning, monitorare e certificare l'attività realizzata. In tale caso, al docente saranno fornite le informazioni e gli strumenti necessari per poter realizzare lezioni a distanza mediante la piattaforma (come pianificare una videolezione, condividere lo schermo, usare una lavagna digitale, rendere interattiva la lezione con il coinvolgimento degli studenti, registrare audio e video delle lezioni, trasferire agli studenti file per esercitazioni, ecc), nel rispetto delle condizioni e garanzie richieste dalla Regione Puglia previste ai fini del riconoscimento delle ore realizzate da studenti, docenti e tutor, nelle AD d n. 511 del 23.03.2020 e sua rettifica n. 547 del 27.03.2020.

Le ore di lezione realizzate con modalità FAD dovranno essere tali da non snaturare la specificità dei Corsi ITS, che prevede una didattica laboratoriale.

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 2020-202 di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1, 2, 3, 4, 5 e 6 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.

È fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) alla **FORMAZIONE FORMATORI** programmata presso la sede della Fondazione il **14 novembre 2020**, a partire dalle ore 9:00, a tutti i candidati idonei che non hanno già partecipato a giornate di Formazione Formatori realizzate dalla Fondazione per affidamento di incarichi di docenza.

A tutti gli altri candidati idonei è fatto **obbligo** di partecipare (a titolo gratuito) a riunioni di coordinamento con il Comitato di Progettazione e gestione del Corso.

3

Il **12 novembre 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.

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 DISPONIBILITÀ

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, redatta su carta libera, in base allo schema di cui all'Allegato 7 corredata dei documenti previsti dallo stesso (all.ti 8, 9 e 10).

La dichiarazione di disponibilità **dovrà pervenire in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura "Avviso del 17/10/19 - 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 6 novembre 2020 (non farà fede la data di spedizione).

La dichiarazione di disponibilità potrà altresì essere inoltrata, entro il predetto termine, a mezzo pec al seguente indirizzo: fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto "Avviso del 17/10/2020 - Disponibilità per docenza".

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;
- 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 7;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 7.

4

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, 17 ottobre 2020

Il Presidente
Prof. Vito Nicola Savino



CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING"

Acronimo "LOA.DI.NG"

FINALITÀ DEL CORSO

Il corso si pone l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle eccellenze agroalimentari del territorio di appartenenza e competenze professionali per l'implementazione di strategie di web marketing per la valorizzazione.

L'esperto sarà in grado di sviluppare contenuti per il Digital storytelling di prodotti agroalimentari ottimizzando l'indicizzazione sui motori di ricerca e realizzando piani di social media marketing.

Gli esperti formati saranno in grado, sulla base degli obiettivi aziendali e delle peculiarità dei prodotti agroalimentari, di individuare la soluzione di e-commerce più idonea alla promozione e vendita del prodotto.

Sarà inoltre in grado di gestire piattaforme di commercio elettronico per il food, monitorare le fasi di vendita e scegliere gli strumenti digitali più efficaci e utili allo scopo.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà operare la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese nonché agenzie di comunicazione e marketing.

ATTESTATI INTEGRATIVI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Attestato EIPASS 7, validità internazionale di n.3 anni
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Certificazione in Google Analytics
- Certificazione in Google Advertising



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO IN PROFIT
Area "New Business per il Made in Italy"
Area "New Business per il Made in Italy"

UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

Allegato 1- Avviso del 17 ottobre 2020

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TRASVERSALE	75	Imprenditorialità 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	17	8	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	35	15	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. Progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno.	0	0	25

UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

			<p>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, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere. Condivide e consegna una presentazione di qualità professionale. Nel particolare lo studente dovrà essere in grado di utilizzare Excel in modo approfondito; eseguire calcoli sui dati, gestire dei data base e manipolare i dati. Dovrà saper manipolare in modo efficiente ed efficace i programmi di elaborazione testi e i programmi di presentazioni. Inoltre dovrà avere una buona padronanza di tutto il pacchetto office.</p>		
	Impresa 4.0	25	<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile. Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0</p>	17	8
NORMATIVE	Sicurezza alimentare	25	<p>Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare. Saper individuare nei processi produttivi e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP). Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07. Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari. Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare. Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni)</p>	17	8
					0





UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

			Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità			
			Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità. 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			
		25	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	17	8	0
			Saper conoscere l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale. Il concetto di Filiera e le sue implicazioni. Saper conoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera (OP, Consorzi, Reti d'impresa). La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio dove gli studenti possano apprendere al meglio il funzionamento di una filiera agroalimentare.	12	8	5
		25	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.	12	8	5
		285				
			Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25		
			Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25		
		(BASE) FILIERE *				

UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)



		<p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie 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 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. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.</p>			
	25	Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	12	8	5
		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella 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, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di prodotti tal quali o lavorati.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni del territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.</p>			
	25	Le filiere dei prodotti delle leguminose da granella	12	8	5
		<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole 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, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio.</p>			
	25	Le filiere dei prodotti cerealicoli	12	8	5



UNITÀ FORMATIVE

CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"

Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

			territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.			
	Le filiere dei prodotti caseari	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie 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 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 dei prodotti caseari del territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.	12	8	5
	Le filiere dei prodotti frutticoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole 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, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutticoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutticoli e derivati del territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.	12	8	5
	Le filiere dei prodotti orticoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole 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, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di orticoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di	12	8	5

UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

		<p>orticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticoli e derivati del territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.</p>			
Le filiere dei prodotti ittici	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere 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 ittiche e derivati del territorio. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.</p>	12	8	5
Le filiere dei prodotti carnei	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne 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/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. La visita deve avvenire in un'azienda che produce o lavora un prodotto tipico del territorio.</p>	12	8	5
Elementi di storia, geografia e antropologia del territorio	25	<p>Avere una buona conoscenza del territorio, della sua storia, dell'evoluzione e dell'eredità culturale. Conoscere la storia locale e l'enogastronomia della tradizione, i processi propedeutici alla realizzazione del local food.</p>	16	9	0





UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

TECNICA - ABILITANTE	120	Inglese Tecnico	50	Attraverso queste conoscenze lo studente deve saper implementare contenuti esaustivi per diffondere la conoscenza degli stessi prodotti. Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi al marketing agroalimentare. Comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su marketing agroalimentare disponendo di un proprio vocabolario ampio e articolato. Elaborare contenuti e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare. Produrre testi scritti su argomenti dell'agroalimentare.	25	25	0	
		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	17	8	0	
TECNICA PROFESSIONALE DIGITAL MARKETING STRATEGICO	215	Principi fondamentali del Marketing: dalle 4 P alle 4 C.	25	Conoscere i principi fondamentali del marketing. Comprendere il ruolo del Marketing nella catena del valore e nella relazione domanda e offerta. Conoscere l'importanza della mission e della vision aziendale. Conoscere e comprendere i settori merceologici e i segmenti di mercato e i target di riferimento. Comprendere il ruolo del prodotto e l'importanza dell'analisi di mercato. Conoscere le tecniche di segmentazione di mercato e gli strumenti di ricerca e analisi. Comprendere l'importanza delle buyer personas. Conoscere gli stakeholder. Saper fare l'analisi della concorrenza. Conoscere i canali di vendita: comprendere le differenze tra mercati B2B e B2C. Comprendere l'importanza del marketing H2H, comprendere l'importanza di realizzare un processo di transizione dall'attenzione al prodotto all'attenzione alle persone. Comprendere cos'è un brand. Conoscere la differenza tra marchio e brand. Conoscere e comprendere l'importanza del naming e del logo. Conoscere le basi della semiotica e del design nel brand. Saper distinguere la brand identity dalla brand awareness. Conoscere la Piramide di David Aaker. Comprendere l'importanza di brand image, brand equity e brand resonance. Conoscere l'importanza del posizionamento del prodotto e il comportamento d'acquisto: la brand positioning. Comprendere l'importanza del prodotto cognitivo: conoscere le leve operative di marketing e il ciclo di vita del prodotto.	15	10	0	
			Brand	25	Cos'è un brand. Differenza tra marchio e brand. Naming e logo. Semiotica e design	15	10	0

UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

positioning	<p>nel brand. La brand identity e la brand awareness. La Piramide di David Aaker. Brand image, brand equity e brand resonance.</p> <p>L'importanza del posizionamento del prodotto e il comportamento d'acquisto: la brand positioning.</p> <p>Il prodotto cognitivo: conoscere le leve operative di marketing.</p> <p>Il ciclo di vita del prodotto.</p> <p>Conoscere le leve del Marketing relazionale e del marketing esperienziale.</p>				
Il marketing digitale	<p>Conoscere e analizzare gli ambienti del marketing digitale e le evoluzioni socio-economiche dei consumatori. Comprendere il cambio di paradigma della comunicazione sul WEB: da verticale a orizzontale. Conoscere i luoghi della comunicazione e del marketing digitale: i CMS.</p> <p>Conoscere gli aspetti di base del funzionamento e dei possibili scopi di Marketing del sito web, le basi del graphic design e della User Experience.</p> <p>Conoscere gli aspetti di base, del funzionamento e dei possibili scopi della comunicazione Display.</p> <p>Conoscere e comprendere le caratteristiche e del ruolo di Marketing delle landing pages.</p> <p>Comprendere gli aspetti di base legati ai concetti di pagina o profilo pubblico su social network con finalità aziendali.</p>	25	15	10	0
I social network	<p>Sapere quanti sono e conoscere le loro principali caratteristiche.</p> <p>Comprendere l'importanza dei dati e saperli analizzare. Comprendere quali sono i social più utilizzati e perché. Conoscere quali sono i contenuti di maggior successo e perché. Saper aggiornare i temi del brand positioning e del prodotto cognitivo sui Social Network. Conoscere i concetti di piano editoriale e calendario editoriale.</p>	25	10	7	8





UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

Allegato 1 - Avviso del 17 ottobre 2020

	Strategie di marketing	30	Conoscere e comprendere le Strategie di marketing. Saper distinguere le strategie di posizionamento da quelle di vendita. Conoscere l'importanza delle strategie di funnel marketing nel customer journey. Conoscere i concetti di base dell'email marketing: invio massivo di comunicazioni, DEM, Newslettering, flussi di nurturing. Conoscere e saper fare strategie di lead generation: tutte le possibili strategie applicabili in ogni fase del customer journey. Saper interpretare i KPI per monitorare le performance delle strategie. Saper utilizzare in maniera strategica l'email marketing: invio massivo di comunicazioni, DEM, Newslettering, flussi di nurturing.				
	Digital marketing mix	25	Conoscere e saper costruire una strategia di Brand Awareness/notorietà e di Lead Generation/supporto alle vendite. Le strategie integrate. Conoscere i vincoli e le caratteristiche di ciascun contesto nello sviluppo di strategie digitali. Conoscere e comprendere gli indici di valutazione delle performance KPI da indicare nell'elaborazione strategica in ecosistema di Marketing Digitale. Conoscere e analizzare le specificità del settore.				
	Seo e Sem per la comunicazione digitale	25	Conoscere e saper utilizzare la SEO: Search Engine Optimization. Conoscere e saper utilizzare i motori di ricerca. Conoscere criteri, Principi e Fattori di Posizionamento SEO. Saper pianificare una strategia per vendere sui motori di ricerca. Saper cercare e definire delle Keyword. Dalle Keyword al Contenuto. Conoscere gli aspetti Tecnici On-Site. Conoscere i processi di Google Marketing. Saper come si usa il Pay per Click (PPC). Conoscere e saper utilizzare Google Ads. Saper monitorare i risultati e fare ottimizzazione continua. Conoscere i fondamenti di Conversion Rate Optimization.				
	Advertising online su social network	25	Conoscere e saper utilizzare Facebook Business Manager. Saper creare campagne pubblicitarie su Facebook e Instagram. Saper usare la funzione di re-targeting di Facebook. Saper creare pubblici personalizzati e look-a-like dai dati.				

UNITÀ FORMATIVE

CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)



<p>TECNICA PROFESSIONALE DIGITAL MARKETING OPERATIVO</p> <p>265</p>						Saper gestire e ottimizzare le campagne. Saper calcolare il ritorno sull'investimento (ROI) delle attività pubblicitarie.				
						<p>Content marketing: dal copywriting al digital storytelling</p> <p>25</p>	<p>Conoscere e saper applicare le regole di base del copywriting. Saper dove, quando e perché utilizzare le tecniche del copywriting. Conoscere il passaggio dal copywriting al Seo copywriting. Conoscere e saper utilizzare la scrittura creativa e il digital storytelling. Conoscere tutti i mezzi per fare storytelling. Conoscere l'importanza di far evolvere lo storytelling in storydoing. Conoscere le nuove frontiere del racconto digitale: lo storyliving.</p>	10	7	8
						<p>Neuro marketing e psicologia del marketing</p> <p>25</p>	<p>Studio e applicazione delle tecniche psicologiche di persuasione per le strategie di marketing. Brain marketing. Analisi delle risposte psicologiche a stimoli di marketing. Finanza ed economia comportamentale. Teoria del prospetto. Social Proof e reciprocità.</p>	10	7	8
						<p>Customer Relationship Management (CRM)</p> <p>25</p>	<p>Conoscere l'importanza strategica del CRM. Conoscere e saper utilizzare un CRM.</p>	10	7	8
						<p>Marketing esperienziale e co-branding</p> <p>25</p>	<p>Conoscere definizione e obiettivi del marketing esperienziale. Conoscere e saper progettare i quattro momenti di un'esperienza. Conoscere i moduli strategici esperienziali. Conoscere e saper progettare il building esperienziale. Conoscere l'importanza del brand mantra. Conoscere e saper organizzare gli ambienti di vendita. Conoscere il co-branding, significato e obiettivi. Casi studio.</p>	10	7	8
						<p>Social media marketing su Facebook e Instagram</p> <p>25</p>	<p>Conoscere a fondo le potenzialità di Facebook e Instagram. Come creare pagine performanti. Costruire pubblici focalizzati e trasformarli in community. Conoscere le strategie di conversione.</p>	10	7	8
						<p>Influencer marketing e digital PR</p> <p>25</p>	<p>Conoscere ruolo e potenzialità degli influencer nella comunicazione integrata. Conoscere il piano di comunicazione integrata: dalla comunicazione classica al web, dagli eventi alle Pr. Case history dei brand: Influencer Marketing e Digital PR.</p>	10	7	8



UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

			Conoscere e saper utilizzare le tecniche di influencer mktg sui principali social network di riferimento. Saper scegliere ruolo e livello di partecipazione sulle differenti piattaforme social. Conoscenza e utilizzo strategico di Stories e nuove frontiere d'espressione Influencer marketing. Conoscere la piramide di influenza e come trovare gli influencer. Conoscere l'importanza dei nano influencer. Conoscere le policy antitrust e hashtag #ad, Instagram Theme. Conoscere l'importanza del packaging per il prodotto cognitivo. Saper utilizzare packaging narrativo.			
Packaging narrativo e cenni di logistica	25	Conoscere le strategie di neuro marketing applicate al packaging. Conoscere le leve della sostenibilità ambientale e del riuso del packaging. Conoscere i principi base della logistica, dello stoccaggio merci all'interno del magazzino, dell'imballaggio e del trasporto attraverso la rete distributiva. Conoscere la nascita e lo sviluppo dell'e-commerce: da Ebay a Amazon. Saper adottare strategie e-commerce su canali propri e su market place. Saper fare di Amazon il proprio partner commerciale. Saper realizzare pagine prodotto e Adv su Amazon. Saper adottare adeguate strategie di pricing. Saper fare placement e codici prodotti. Conoscere Amazon business, l'e-commerce per clienti aziendali. Sapere dove e perché nascono gli ordini e-commerce. Conoscere la Buy box e tutti i tool di Amazon. Conoscere gli altri market place per l'agroalimentare. Sapere individuare la piattaforma più adeguata alle esigenze del cliente.	10	7	8	
E-commerce: dai marketplace a Amazon	30	Conoscere e saper utilizzare ogni forma di messaggistica utile ai fini marketing. Saper utilizzare WhatsApp business. Saper utilizzare la messaggistica istantanea per il CRM e per le survey. Conoscere i fondamentali del video marketing e i suoi principali canali di diffusione. Saper organizzare e gestire i punti vendita: dalle singole business unit al "sistema distributivo".	15	7	8	
Messaggistica istantanea per il marketing	25		10	7	8	
Retail marketing e Merchandising marketing	25		10	7	8	

UNITÀ FORMATIVE
CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE IN LOCAL FOOD DIGITAL MARKETING" - Acronimo "LOA.DI.NG"
Cerignola (FG)/Vico del Gargano (FG)

			<p>Conoscere e saper fare retailing mix del punto vendita: saper distinguere possibilità e priorità d'interventi. Saper fare formazione e gestire i responsabili del punto vendita interni o indipendenti. Conoscere i principi fondamentali della comunicazione visiva nel merchandising marketing e del Visual merchandising. Saper applicare i principi del neuromarketing nella gestione del sistema espositivo all'interno di punti vendita e show-room per la realizzazione di prodotti di video marketing.</p>		
--	--	--	---	--	--



**CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE
AGROALIMENTARI" - Acronimo "TECH.4.0AGRO"**

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso di studi mira a fornire conoscenze e competenze in merito a strumenti e strategie che consentiranno all'azienda agroalimentare di impiegare in maniera sinergica e interconnessa tecnologie avanzate, con lo scopo di rendere più efficiente e sostenibile le filiere agroalimentari. L'ambito di applicazione nel comparto agroalimentare si baserà su: trasferimento di conoscenze sui sistemi di georeferenziazione; applicazione di sensori prossimi e remoti per l'elaborazione di mappe di monitoraggio; utilizzo di sistemi di supporto alle decisioni; utilizzo e applicazione di macchine a rateo variabile; adozione di tecnologie digitali per la tracciabilità dei dati. Il Tecnico Superiore formato sarà una figura chiave per la transizione al digitale delle imprese del settore agroalimentare del territorio.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

L'Esperto formato potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione delle filiere agroalimentari, aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologie a supporto delle produzioni agricole ed alimentari, società specializzate sui temi dell'integrazione ed automazione a supporto delle industrie agroalimentari. Nei medesimi scenari potrà svolgere attività di consulenza in imprese che applicano le innovazioni tecnologiche per la produzione agricola ed alimentare.

ATTESTAZIONI INTEGRATIVE

- Certificazione IELTS lingua Inglese
- Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) ai sensi art. 37 Testo Unico 81/08
- Privacy Specialist (GDPR UE 679/16)
- Attestato per la condotta di Aeromobili a Pilotaggio Remoto (APR BASICO)

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

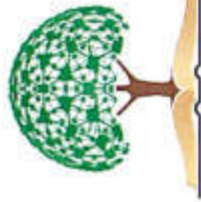
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,

Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO



AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio o Visita didattica
TRASVERSALE	75	Imprenditività e Imprenditorialità	25	<p>Capacità di lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Saper puntare su sé stessi e sulle proprie capacità. Capacità di anticipare gli eventi. Spirito di indipendenza e innovazione. Concetto di imprenditività: l'espletamento delle competenze imprenditoriali in ambienti di lavoro non di proprietà. Lo scenario competitivo, i paradigmi gestionali e le competenze. L'evoluzione dello scenario competitivo: turbolenza/caos, complessità, globalizzazione. Evoluzione del sistema organizzativo (strutture, sistemi di gestione, skill, stili direzionali, sistema premiante, valori) e delle competenze: dal modello meccanicistico al modello organicistico. L'azienda rete. Il ruolo dell'ICT. La partecipazione al rischio ed il sistema premiante: gain sharing, stock options. Il modello delle "Cinque C" in chiave imprenditiva: Conoscenze (sapere), Capacità (saper fare), Comportamenti (saper essere), Caratteristiche personali, Contesto della vita imprenditoriale/imprenditiva. Le conoscenze (sapere): il sapere tecnico/professionale e le componenti di business. Le capacità (saper fare): negoziare, persuadere, comunicare, gestire il tempo, risolvere problemi in modo creativo. I comportamenti (saper essere): individuare/cogliere opportunità, assumere rischi calcolati, esercitare la leadership. Le caratteristiche personali: motivazione, determinazione, indipendenza. Il contesto della vita imprenditoriale. Esperienze pratiche organizzate per favorire il learning by doing, il lavoro di gruppo e per progetti, la soluzione di problemi autentici, e il mentoring. Gestione del rischio, capacità d'apprendere dai propri errori, negoziazione, pensiero critico, iniziativa personale, autonomia.</p>	15	10	0

1



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICI SUPERIORI
Area "Wine" - Dispositivo per il Made in Italy
Società a partecipazione paritetica

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO

<p>(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0</p> <p style="text-align: right;">100</p>	<p>Inglese</p> <p style="text-align: right;">50</p>	<p>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</p>	<p style="text-align: right;">30</p>	<p style="text-align: right;">20</p> <p style="text-align: right;">0</p>
<p>Informativa</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<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 correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi. È in grado di creare e gestire documenti, e elaborare e formattare contenuti complessi, perché conosce e applica gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione). Elabora e sa revisionare documenti condivisi con altri utenti. Progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili. In presenza di dati complessi e articolati, sa valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente. Sa generare grafici e/o diagrammi personalizzati. Salva e archivia con 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</p>	<p style="text-align: right;">0</p>	<p style="text-align: right;">0</p> <p style="text-align: right;">25</p>	



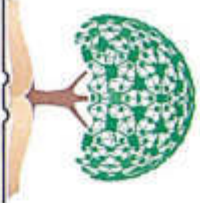
UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO"

			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	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. Le nuove tecnologie digitali per le sfide del prossimo futuro. La 4ª rivoluzione industriale 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.	17	8	0	
BASE (NORMATIVE)	92	Sicurezza alimentare	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare. Saper individuare nei processi produttivi e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP). Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07. Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari. Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare. Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni). Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità.	25	17	8	0

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO

		<p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità. 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>	10	15	0
<p>(BASE) FILIERE *</p>	<p>210</p>	<p>Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari</p> <p>25</p> <p>Acquisire le conoscenze riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il rapporto tra le imprese del sistema agroalimentare. Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale. Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese. Saper riconoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera. Saper interpretare un bilancio e conto economico aziendale. Concetti di base: il sistema agro-alimentare o Agribusiness, i settori o comparti produttivi, le filiere, i distretti territoriali. Caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura italiana. Caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'industria alimentare italiana. Caratteristiche strutturali ed evoluzione della distribuzione alimentare italiana. La filiera corta. L'organizzazione logistica. L'organizzazione delle informazioni. Tracciabilità e rintracciabilità.</p>	10	10	5
	<p>25</p> <p>Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali.</p>	10	10	5





FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Alto Adriatico - Istituto Tecnico Superiore

**UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO**

	Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25	Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio. Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar 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	10	10	5		
	Le filiere dei prodotti dei cereali e delle leguminose da granella	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio.	10	10	5		
	Le filiere dei prodotti caseari	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, 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	10	10	5		



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Via...
...
...

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO"

			regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio.			
Le filiere dei prodotti frutticoli	25		Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutta presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutta e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutticole e derivati del territorio.	10	10	5
Le filiere dei prodotti orticoli	25		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 orticola presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticole e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticole e derivati del territorio.	10	10	5
Le filiere dei prodotti carnei	25		Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.	10	10	5
AVANZATA E SOFT SKILLS	103	103	Comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia. Comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su	27	23	0



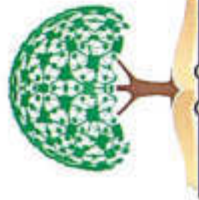
UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,

Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO

Allegato 2- Avviso del 17 ottobre 2020

			trattati di enogastronomia, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato. Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici. Esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti. Produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere le filiere produttive dei prodotti agroalimentari in lingua inglese. Acquisizione di un vocabolario variegato per comprendere ed esprimersi nel settore agroalimentare.			
	Creazione di impresa	25	Definire un'idea imprenditoriale. Saper redigere un business plan. Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa. Saper individuare le fonti di finanziamento. Conoscere strumenti, opportunità e modelli per la creazione di impresa. Conoscere le principali incombenze a carico dell'imprenditori. Conoscere e rappresentare gli scenari di sviluppo per lo start up di impresa.	5	10	10
	Elementi di agronomia	25	Conoscere le caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche del terreno agrario e della loro interazione con le piante coltivate. Conoscere gli elementi di base delle tecniche di gestione del suolo (Irrigazione e Concimazione). Conoscere le principali lavorazioni dei terreni agrari	10	15	0
	Elementi di fisiologia vegetale	25	Conoscere l'interazione fra luce, acqua ed anidride carbonica. Conoscere il meccanismo biochimico e biofisico della fotosintesi nelle reazioni alla luce e in quelle di organizzazione del carbonio. Saper distinguere le varie categorie fotosintetiche (C3, C4, CAM) anche in relazione alla funzione e morfologia fogliare. Comprendere i meccanismi che permettono il passaggio dall'accrescimento vegetativo a quello riproduttivo.	10	15	0
AGRONOMICA e DIFESA	210		Conoscere il ruolo dei colloidali, della sostanza organica e le argille nel suolo. Il potere di scambio cationico. L'importanza del pH e dell'EC. I suoli anomali e gli interventi per minimizzare. La qualità delle acque di irrigazione. Le caratteristiche chimiche dei fertilizzanti.	10	15	0
	Elementi di chimica del suolo	25				

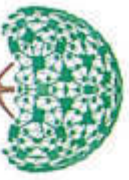


FONDAZIONE ITS
 ISTITUTO SUPERIORE DI SCIENZE E TECNOLOGIE
 Area "Biosci" - Bioparigi per il Made in Italy
 Corso Dossena - 36015 Montebelluna (TV)

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO"

	Pratica in malattie, alterazioni e sindromi	25	Conoscere le principali cause di malattie, alterazioni e sindromi causate da patogeni e fitofagi delle colture ortofrutticole attraverso l'analisi di casi studio. Conoscere i principi della protezione integrata e biologica applicati alla gestione di patogeni e fitofagi attraverso l'analisi di casi studio. Essere capace di leggere, interpretare e utilizzare il linguaggio tecnico dell'ambito della gestione delle malattie, sindromi e alterazioni anche in lingua inglese, essere capace di interfacciarsi con l'agronomo, l'azienda e il mercato per la scelta della tecnologia digitale più appropriata e per la trasmissione dell'informazione generata.	5	15	5	5
	Elementi per la gestione delle infestanti	25	Conoscere le diverse tecniche agronomiche adottabili in relazione al terreno, alla tipologia di agroecosistema di contesto e all'andamento climatico. Conoscere l'influenza che le tecniche agronomiche unitamente alle condizioni ambientali esercitano sulla risposta produttiva delle specie di interesse agrario.	10	15		
	Pratica su normative e tecnologie per la difesa	25	Conoscere le fonti normative e le tecnologie di riferimento. Saper individuare le fonti normative in materia di produzione e protezione integrata e biologica, protezione integrata volontaria. Saper gestire i quaderni di campagna.	5	15	5	5
	Elementi di agro-meccatronica	25	Conoscere le tecnologie meccatroniche. Le macchine e sui dispositivi utilizzati nelle produzioni agroalimentari. Definizione e classificazione dei sistemi di automazione integrata e robotica applicata ai processi produttivi. Applicazione e controllo delle macchine ai differenti contesti produttivi.	15	10	0	
	Meccanizzazione di precisione e sistemi di posizionamento globale e di guida delle macchine agricole	25	Il GPS in agricoltura e criteri di scelta di un GNSS; sistemi di guida applicati alle macchine agricole, possibilità di automazione offerte dal protocollo ISOBUS, controllo diretto delle operatrici basato su GNSS.	10	10	5	
Tecnologica per	Misure, analisi e rappresentazione	25	Descrizione dei compartimenti dell'ecosistema (sistemi suolo, pianta, atmosfera, artefatti), definizione delle loro interfacce (condizioni di contorno	10	10	5	5

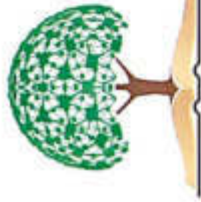
8



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO ITC SARAO SUDTIROLO
Area "Agraria" - Fondazione per il Made in Italy
Via S. Antonio - 36010 Povegliano Veronese (VI)

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO

informatica, misurazione e analisi dati	dell'interazione pianta-ecosistema naturale	25	<p>dei sistemi) e metodi di misura prossimale e da remoto, inclusa la caratterizzazione di microclima e habitat. Approcci per la rappresentazione delle piante e del loro ambiente a scale spaziali differenti. Analisi di scala dei flussi di materia ed energia che avvengono tra compartimenti. Applicazione dell'analisi di scala a casi di studio. Derivazione di una mappa microclimatica del paesaggio urbano e periurbano per modellizzazione di scenari di sviluppo dell'ambiente antropizzato e conseguenze sulla sua sostenibilità.</p> <p>Conoscere i principi di base dell'agrometeorologia. Conoscere le principali grandezze meteorologiche. Saper utilizzare le banche dati per la gestione dei dati agrometeorologici. Saper effettuare le misure con gli strumenti più adatti. Saper interpretare le relazioni tra i parametri misurati. Essere capace di elaborare i risultati e di valutare in autonomia la qualità e l'efficacia dei dati raccolti.</p> <p>Essere capace di associare al parametro da misurare la scelta della tecnologia più opportuna.</p>	10	5	10					
							25	<p>Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE. Conoscere l'architettura IoT e i modelli di deployment. Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data.</p>	10	10	5
							25	<p>Conoscere struttura e modellazione dei sistemi di supporto alle decisioni, saper applicare DSS in ambito agronomico e della protezione.</p> <p>Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali. Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna).</p> <p>Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare. Conoscere gli elementi di cartografia e geotematica. Conoscere i sistemi GIS. Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare.</p>	10	10	5
							25	<p>Componenti tecnologici di un sistema informativo. Saper applicare e gestire sistema informativi aziendali, software gestionali, e funzionali allo sviluppo dell'agricoltura di precisione: dati, informazioni e decisioni.</p>	10	10	5
							25	<p>Saper applicare e gestire sistema informativi aziendali, software gestionali, e funzionali allo sviluppo dell'agricoltura di precisione: dati, informazioni e decisioni.</p>	10	10	5



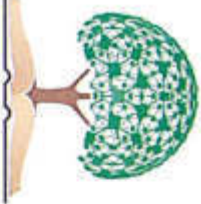
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Autore: "Sistema Educativo per il Mezzogiorno"
Autore: "Sistema Educativo per il Mezzogiorno"

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO

TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO

	<p>funzionali allo sviluppo dell'agricoltura di precisione</p>	<p>Informazione e sistemi informativi aziendali (SIA). Componenti tecnologici di un sistema informativo. Tecnologie di posizionamento. Modello concettuale per l'informatizzazione aziendale. Catena di elaborazione dei dati satellitari ottici, incertezza, errori e qualità del dato.</p>		
<p>Applicazioni dell'Agricoltura Digitale e tecnologie di trasmissione dati con particolare riferimento al 5G</p>	<p>25</p>	<p>Saper applicare e gestire: Sistemi di identificazione -Sensori e attuatori - Tecnologie di posizionamento, Tecnologie per la comunicazione e il trasferimento. Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione culturale ed economica dell'azienda agricola. Tracciabilità, IoT, Uso delle Risorse, Integrazione del dato, Certificazioni. I canali di trasmissione. Le tecnologie di trasmissione. La tecnica a banda stretta. Le tecniche di allargamento dello spettro. Frequency-hopping spread spectrum. Direct Sequence Spread Spectrum. Le tecniche di modulazione. Evoluzione dei sistemi radiomobili.</p>	<p>10</p>	<p>15</p>
<p>Corso APR basico e sistemi di pilotaggio in remoto</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere la Sicurezza aerea, regolamentazione aeronautica, limitazioni dello spazio aereo, limitazioni delle prestazioni umane, procedure operative, conoscenza generale dell'apr, riservatezza e protezione dei dati, assicurazione, security, regole per effettuare l'esame online. Sapere l'Interazione ambiente-uomo-macchina; safety e security; prevenzione e gestione del rischio; analisi del rischio. Saper distinguere tra ICAO, EASA, ENAC, ENAV, ANSV e normative. Saper suddividere spazio aereo; NOTAM, ATZ eCTR. Regole di circolazione. Human Factor. Esperienza e probabilità di errore. Operazioni con APR. Responsabilità. Principi di volo; Componenti dell'APR Tutela della privacy; GDPR 2016\679. Requisiti obbligatori e tipologie di contratto. Sicurezza in volo e classificazione delle aree, conoscere la normativa e le peculiarità dei Sistemi Aeromobili a Pilotaggio.</p>	<p>10</p>	<p>15</p>

[Handwritten signature]
10



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Percorso Tecnológico per il Made in Italy"

Allegato 2- Avviso del 17 ottobre 2020

UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO

Tecnologie digitali per migliorare e innovare la tracciabilità dei prodotti agroalimentari, i processi di distribuzione e la comunicazione e in termini di sostenibilità ambientale	Aerofotogrammetria	25	Conoscere i principi dell'aerofotogrammetria, le modalità e la tipologia di ripresa aerea; le modalità di analisi e i campi di applicazione. Saper interpretare i dati rispetto agli ambiti dell'agricoltura 4.0.	10	10	5
		25	Sistemi aerei a pilotaggio remoto (SAPR). Sequenza delle operazioni di rilievo da SAPR. Normativa sull'uso dei SAPR in agricoltura, Sistemi a controllo remoto e robotici terrestri. Caratteristiche dei sistemi robotizzati. Analisi *on-board *dei dati provenienti dai sensori.	10	10	5
	Indicatori di performance ambientale	25	Conoscere i principali indicatori di LCA, PEF, ecc. sistemi di calcolo automatico e loro utilizzo per la valorizzazione delle filiere e/o del prodotto finito.	10	10	5
	Valutazione economica dell'agricoltura 4.0 e sostenibilità ambientale	25	Conosce i concetti di base dell'interazione tra gli organismi vegetali negli agro-ecosistemi per definire le condizioni di eco-sostenibilità. Conoscere i principali parametri per effettuare in autonomia una valutazione economica dell'applicazione dell'agricoltura 4.0. Conoscere i programmi comunitari e come accedere alle fonti di finanziamenti. Acquisire gli elementi per elaborare una propria opinione sul vantaggio applicativo delle tecnologie 4.0 in relazione alle problematiche ambientali di interesse agrario (cambiamento climatico, ecc.).	5	10	10
	Introduzione alla blockchain	25	Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin. Elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA). Tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned. Principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger	15	0	10
Tecnologie digitali per migliorare la qualità della comunicazione di prodotto e di		25	Conoscere gli elementi per sviluppare una strategia di comunicazione digitale (definizione della vision, degli obiettivi, delle opportunità e delle iniziative dell'azienda per massimizzare i benefici economici derivanti dall'uso delle tecnologie digitali all'interno dell'organizzazione). Saper individuare opportunità e rischi delle tecnologie digitali. Conoscere le relazioni	15	0	10

14



UNITA' FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE NELL'APPLICAZIONE DI TECNOLOGIE 4.0 NELLE FILIERE AGROALIMENTARI,
Andria/Palagiano - Acronimo "TECH.4.0AGRO"

		<p>processo e tecnologie di trasmissione dati con particolare riferimento al 5G</p>	<p>azienda/mercato e le tecnologie digitali. Saper applicare un piano di digital marketing. Conoscere le tecnologie di trasmissione dati e saper guidare l'evoluzione digitale dell'azienda.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

**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.

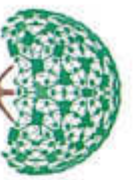
POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

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)



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. 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	8	17	0
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese	50	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.	15	35	0
		Informatica	25		0	0	25

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

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

			<p>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>			
	Impresa 4.0	25	<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile. Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0.</p>	8	17	0
AREA AGRONOMICA	Biologia e sistemica delle specie ortofloricole	25	<p>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 flororimentali. 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, Asteraceae, Liliaceae, Fabaceae, Solanaceae, Cucurbitaceae, Brassicaceae, Oleaceae, Rutaceae, Apiaceae, ecc.</p>	10	10	5
	Agronomia generale	25	<p>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</p>	10	15	0





FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
*Area "Mano 7" Formazione per il Mezzogiorno della
Nuova Strategia - Servizi Professionali Agrari e Agromercato*

Allegato 3 - Avviso del 17 ottobre 2020

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORELICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

			<p>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 garantiscono l'efficienza. Saper riconoscere il momento ideale per i trattamenti anti-occlusione, essere in grado di conoscere le tipologie di lavaggio degli impianti.</p>			
		<p>Strutture e impianti di allevamento</p>	<p>25</p> <p>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.</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>5</p>
	<p>Agricoltura di precisione</p>	<p>25</p> <p>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.</p>	<p>10</p>	<p>15</p>	<p>0</p>	

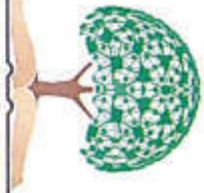
3

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

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

	<p>Coltivazioni senza suolo</p>	<p>25</p>	<p>10</p>	<p>15</p>	<p>0</p>
	<p>Nutrizione minerale e sostenibile delle specie ortofloricole</p>	<p>25</p>	<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
	<p>Produzioni biologiche ed integrate: dal campo alla commercializzazione</p>	<p>25</p>	<p>17</p>	<p>8</p>	<p>0</p>
	<p>Tecniche vivaistiche in ortofloricoltura</p>	<p>25</p>	<p>10</p>	<p>10</p>	<p>5</p>





UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

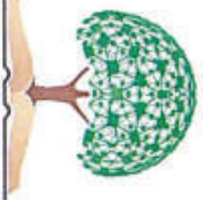
TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI
Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

(BASE) FILIERE *	165	Gestione dei rifiuti e scarti	25	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 gammicamente e agamicamente e della conservazione della biodiversità.					15	5	5	
				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.								
	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.	Saper individuare le tendenze di trattamento degli scarti verdi quali il compostaggio.					15	10	0	
				Saper individuare le nuove tendenze di prodotto.								
				Saper riconoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera agroalimentare.								
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).					10	10	5			
		Saper individuare le cultivar attuali e le nuove tendenze di prodotto.										
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			
		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,										
La filiera delle piante in vaso "mediterranee"	25						10	10	5			

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.			
					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 cultura protetta, su suolo e senza suolo. Saper descrivere anche le specie orticole locali. Conoscenza delle nuove tendenze di prodotto	10	10	5
					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
					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
AREA QUALITÀ	85	Certificazione e Gestione della qualità nelle filiere agroalimentari	25	La filiera dei prodotti orticoli da industria	La filiera orticola dei prodotti freschi			



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Agricoltura - Settore Produzioni Agrarie"
Via S. Antonio 1 - 36010 Montebelluna (TV)

Allegato 3 - Avviso del 17 ottobre 2020

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

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

AREA DIFESA DELLE COLTURE E DEI PRODOTTI ORTOFLORICOLI	140							
		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 fioricoli. Conoscere le schede con i parametri qualitativi delle specie	15	10	0	
		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 fitoplasmi 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	

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

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

		Alterazioni non parassitarie	25	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.	15	10	0		
		Seminario: Green Deal europeo in agricoltura	5	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.	0	5	0		
AREA NORMATIVE	120	Normativa cogente in ambito di certificazione vivaistica	25	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. 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, POSTRACCOLTA 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 preraffreddazione, 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		



UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X ciclo

TECNICO SUPERIORE NELLE PRODUZIONI ORTOFLORICOLE DI QUALITÀ ED ECOSOSTENIBILI

Sede Taviano - Acronimo "FLORTECO-QU"

AREA TECNICA ABILITANTE	100	Inglese Tecnico	50	DESCRIZIONE DELL'UNITÀ FORMATIVA									
				25	10	10	5						
Raccolta e post- raccolta dei prodotti fioricoli	25	Saper riconoscere le fasi di raccolta e post-raccolta del prodotto fioricolo, 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 fioricoli. 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	Saper 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	
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

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



CORSO ITS
"TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA
DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE" - Acronimo "INNO-CERT"

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori che possiedano conoscenze e competenze per l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in tema di qualità, ambiente e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari. I Tecnici Superiori acquisiranno inoltre competenze per consentire alle aziende di adottare le tecnologie abilitanti del programma Impresa 4.0 (in particolar modo Advanced manufacturing solution, Cloud Computing, Cybersecurity e Big Data & Analytics) e di adattarle alle procedure di certificazione in modo da potenziare i sistemi aziendali per il controllo del prodotto e del processo. I Tecnici Superiori avranno, infine, la capacità di promuovere le tecnologie di certificazione digitale come la blockchain, richieste ormai in un contesto internazionale, con il fine ultimo di tutelare la tipicità, l'autenticità, la qualità e l'integrità delle produzioni agroalimentari.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione di dipendente come Responsabile Qualità presso aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e commercializzazione, nonché attività di consulenza come libero professionista per l'assistenza tecnica alle stesse aziende.

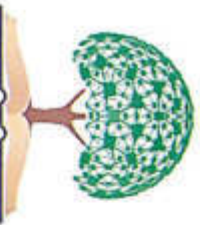
Altresì, potrà svolgere il ruolo di Auditor presso aziende agroalimentari, Enti di certificazione (ISO 9001:2015) o altri Enti di Controllo.

Potrà assumere, tra l'altro, l'incarico di Responsabile di Pest Management e di Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale necessario per le aziende che intendano esportare i propri prodotti in USA (PCQI).

Si potrà occupare dell'implementazione e della gestione all'interno delle aziende, mediante l'uso di procedure tradizionali o digitalizzate nell'ambito dell'Information Technology, dei seguenti standard di certificazione di sistema e/o di prodotto: ISO 22000 (Sicurezza Alimentare), ISO14001ed EMAS (Gestione Ambientale), ISO 22005 (Sistemi di Tracciabilità), UNI 10854 (HACCP), OHSAS 18001 (Sicurezza e Salute dei Lavoratori); GLOBAL GAP, BRC, IFS (Standards GDO), Prodotto biologico, SQNPI (Produzione Integrata); Certificazioni Regolamentate (DOP, IGT STG), Prodotti di Qualità Puglia, Kosher, Halal.

ATTESTATI INTEGRATIVI

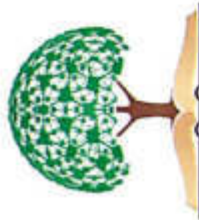
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg Puglia n.22 07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art 37 Testo Unico 81 08
- Attestato EIPASS 7 Moduli
- Attestato Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 9001 2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 14001:2015
- Attestato Auditor/ Lead Auditor ISO 22000
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
- Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale
- Responsabile di Pest Management



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Alta Tecnologia per il Mezzogiorno
Sviluppo Economico - Istruzione Professionale Aggregata

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratori o Visita didattica
TRASVERSALE	75	Imprenditorialità 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.	12,5	12,5	0
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	125	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	25	25	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	10	15	0



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Aut. Min. Istr. 10/2014 del 10/10/2014
Aut. Min. Istr. 10/2014 del 10/10/2014

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"**

			<p>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>		
	Impresa 4.0	25	12,5	12,5	0
	Laboratorio di Creazione di impresa	25		25	0

[Handwritten signature]
2

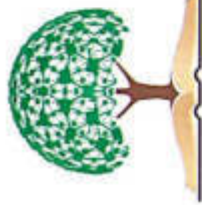


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Mica "Micael" Technology per il Made in Italy
Area "Micael" Science, Research & Innovation

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cernigliola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

BASE (NORMATIVE)	142	Legislazione generale agroalimentare	25	<p>Conoscere le principali norme nazionali e internazionali del settore agroalimentare</p> <p>Conoscere la legislazione generale agroalimentare comunitaria e nazionale.</p> <p>Conoscere l'OCM unica (Organizzazione Comune del Mercato unica).</p> <p>Conoscere DIA/SCIA Sanitaria.</p> <p>Conoscere la Tracciabilità e Rintracciabilità.</p> <p>Saper implementare e gestire la tracciabilità dei prodotti all'interno delle aziende e/o filiere agroalimentari.</p> <p>Saper applicare la Legislazione, Codex e norme UNI e ISO e le differenze e similitudini di approccio.</p>	17,5	7,5	0
		<p>I Sistemi autocontrollo aziendale (Sistema HACCP) (Formazione del Personale alimentarista)</p>	25	<p>Conoscere i principi dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical control Point) secondo il Codex Alimentarius.</p> <p>Conoscere l'analisi dei pericoli, l'individuazione e la gestione dei CCP.</p> <p>La gestione del sistema di autocontrollo.</p> <p>La pianificazione degli audit interni del sistema di autocontrollo igienico. Le metodologie di conduzione degli audit interni del sistema di autocontrollo igienico.</p> <p>Conoscere la stesura della documentazione relativa all'audit: non conformità e rapporto di verifica. Saper applicare la normativa nazionale e internazionale di riferimento per il Personale Alimentarista (Legge Re. Puglia n.22/2007 e s.m.i.).</p> <p>Saper implementare un piano HACCP.</p> <p>Durante il corso verranno svolte esercitazioni sull'analisi dei pericoli (HA), sull'individuazione dei punti di controllo critici e loro gestione (CCP), sulla modalità di formalizzazione delle non conformità e sulla redazione del rapporto di audit, utilizzando esempi e casi studio tratti da esperienza vissuta.</p>	14	11	0

43

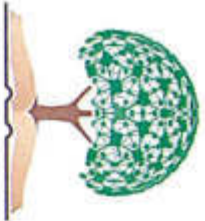


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Agricoltura - Innovazione - Servizi Professionali

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"**

	<p>Etichettatura dei prodotti agroalimentari</p>	<p>25</p>	<p>Capacità di sviluppare l'etichetta dei prodotti alimentari e dei prodotti Made in Italy. Capacità di sviluppare l'etichetta degli alimenti destinate a categorie sensibili di consumatori. Legislazione comunitaria e nazionale sull'etichettatura dei prodotti alimentari.</p>	<p>17</p>	<p>8</p>	<p>0</p>
	<p>I Materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere la Legislazione comunitaria e nazionale sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA). Conoscere le sostanze "dual use". Conoscere i Fenomeni di migrazione. Conoscere le sostanze soggette a restrizione specifica (LMS). Conoscere i simulanti alimentari. Conoscere l'etichettatura MOCA. Conoscere la rintracciabilità dei MOCA. Conoscere i controlli e le sanzioni.</p>	<p>17</p>	<p>8</p>	<p>0</p>
	<p>Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari</p>	<p>25</p>	<p>Saper applicare la normativa nazionale e internazionale di riferimento in merito a materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Saper leggere e valutare le dichiarazioni di conformità dei MOCA. Saper leggere un'etichetta MOCA 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.</p>	<p>17</p>	<p>8</p>	<p>0</p>
<p>(BASE) FILIERE</p>	<p>235</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali.</p>	<p>11</p>	<p>9</p>	<p>5</p>

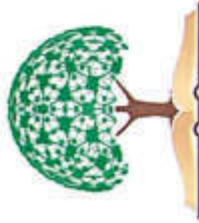
4



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
"Antonio Meucci - Tecnologie per il Made in Italy"

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

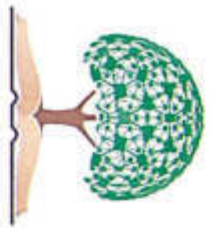
		Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio.			
		Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio.			
	Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25	11	9	5
	Le filiere dei prodotti cerealicoli e dei prodotti delle leguminose da granella	25	11	9	5
	Le filiere dei prodotti caseari	25	11	9	5
		Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, 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 dei prodotti caseari del territorio.			



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Viale dell'Industria, 1 - 37060 Montebelluna (TV) - Italy
Tel. +39 0422 864111 - Fax +39 0422 864112

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"**

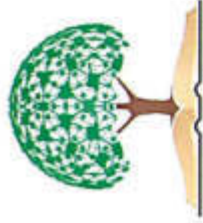
		25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutta presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutta e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutta e derivati del territorio.</p>	11	9	5
	<p>Le filiere dei prodotti orticoli</p>	25	<p>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 orticoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticoli e derivati del territorio.</p>	11	9	5
	<p>Le filiere dei prodotti di origine animale</p>	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio. Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale.</p>	11	9	5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Processi, Packaging per il Made in Italy"

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

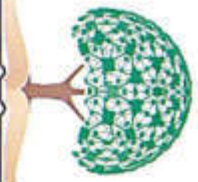
TECNICO PROFESSIONALE: I SISTEMI DI GESTIONE E ANALISI	248	Inglese Tecnico	50	Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.					
				<p>Conoscere le conserve a base di prodotti orticoli e frutticoli. Conoscere i prodotti carnei insaccati e stagionati; conserve ittiche e carnee. Conoscere le analisi dei processi Conoscere la tecnologia produttiva Conoscere le buone pratiche di produzione ed igieniche Conoscere la Normativa specifica di filiera Conoscere le analisi di laboratorio specifiche. Conoscere gli aspetti ambientali Saper applicare l'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo per la garanzia della sicurezza alimentare Saper leggere ed interpretare gli esiti delle principali analisi per determinare la qualità e sicurezza dei prodotti carnei insaccati e stagionati, delle conserve ittiche e delle conserve a base di prodotti orticoli e frutticoli.</p>					
		Industria conserviera vegetale e animale	25	<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 che riguardano le filiere agroalimentari, le normative, le innovazioni tecnologiche, le certificazioni. Sapersi muovere con disinvoltura in incontri tecnico scientifici. Essere in grado di produrre un testo tecnico-scientifico inerente l'ambito delle certificazioni agroalimentari. Utilizzare appropriate</p>			10	10	5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Innovative Technologies for a Made in Italy"
Cervignola (Trento) - Via S. Francesco 10

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cervignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"**

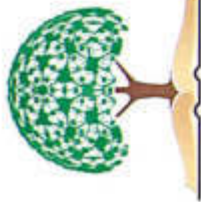
					strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi tecnico-scientifici.		
	Approccio Analitico e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche.	25		15	10	0	
	Analisi "targeted"	25		15	10	0	
	Analisi "non-targeted" (screening)	25		15	10	0	
	I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16		16		0	



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Via "Poveri Tecnologi" per Milano n.14
37060 Sommacampagna - Verona - Provincia di Verona

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cernigola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

<p>AREA TECNICO PROFESSIONALE: LE: CERTIFICAZIONE NI DI PRODOTTO.</p>	<p>175</p>	<p>L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI</p>	<p>20</p>	<p>Capacità di redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare). Capacità di gestire i controlli preventivi; Capacità di gestire i rapporti con gli importatori; capacità di coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration. FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act) Concetto di Food Defence; l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano; la figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual). Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare); gli audit della Food and Drugs Administration.</p>	<p>15</p>	<p>5</p>	<p>0</p>
		<p>Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT Certificazioni di Prodotto: Certificazione Free From</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le principali certificazioni di prodotto. Conoscere un Disciplinare di Produzione. Conoscere la normativa prodotti regolamentati e procedure di riconoscimento per i nuovi prodotti, l'iter da seguire per richiedere modifiche ai disciplinari, nonché i criteri di utilizzo del riferimento ad una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato. Saper redigere un Disciplinare di Produzione e avviare l'iter per il riconoscimento di un marchio di tipicità. Saper implementare e gestire le principali certificazioni di prodotto. Saper implementare e gestire l'iter per il riconoscimento di un marchio di prodotto Gluten Free. Saper illustrazione del sistema di gestione del requisito Senza Glutine, analisi del rischio che consideri: la presenza di glutine nelle materie prime; il pericolo di contaminazione durante tutte le fasi di produzione; la gestione del prodotto non conforme; l'esecuzione di prove analitiche di controllo; la formazione del personale. Saper richiedere le autorizzazioni, la struttura e collocazione del sito,</p>	<p>11</p>	<p>14</p>	<p>0</p>

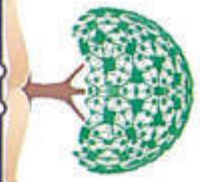


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Agricoltura" - Via S. Francesco 1, 01031 Capranica (VT)
www.fondazioneits.it

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"**

		analisi del rischio (in particolare presenza e cross-contaminazione da glutine).			
Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25	<p>Conoscere la certificazione di prodotto biologico.</p> <p>Conoscere il quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commerce dei prodotti biologici.</p> <p>Conoscere l'iter della certificazione biologica.</p> <p>Saper applicare le modalità operative necessarie per il suo ottenimento.</p> <p>Saper inserire le informazioni per quanto riguarda IL SQNPI.</p> <p>Saper notificare l'avvio di una produzione biologica.</p>	14	11	0
Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e QS	25	<p>Capacità di implementare e gestire la Certificazione GlobalGAP.</p> <p>Standard IFA, CB E FV.</p> <p>Gestione dell'ambiente (terreno e risorse idriche)</p> <p>Sicurezza dei lavoratori.</p> <p>Gestione del prodotto Capacità di implementare e gestire la certificazione QS (Qualità e Sicurezza).</p> <p>Conoscere le norme di organizzazione e controllo.</p> <p>Conoscere gli attori che sono coinvolti nel sistema coordinato di filiera.</p>	17	8	0
Certificazione di Prodotto: ISO 22005	25	<p>Conoscere Reg.CE N.183/2005 del 12 gennaio 2005.</p> <p>Conoscere ISO 22005:2008.</p> <p>Conoscere RT 17 ACCREDIA.</p> <p>Conoscere la Normativa cogente e volontaria per il settore alimentare.</p> <p>Conoscere UNI EN ISO 19011:2012.</p> <p>Saper implementare e gestire la certificazione ISO 22005.</p> <p>Saper redigere un Disciplinare Tecnico di filiera per l'implementazione delle norme di rintracciabilità. Reg. CE N. 178/2002</p>	17	8	0

M 10

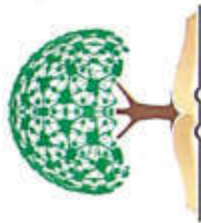


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Mura "Piove" - Sarnonno - Via Mattei, 10 - Italy
Phone: +39030 2000000 - Email: info@fondazioneits.it

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRIFOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"

AREA TECNICA PROFESSIONA LIZZANTE DIGITAL TRANSFORMA TION	160	Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25	Conoscere l'illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard. Conoscere come presentazione degli elementi chiave e sovrapponibili requisiti BRC/IFS. Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione. Conoscere le modalità per la gestione dell'audit. Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit interno esercitazioni. Saper implementare e gestire gli Standard BRC e IFS. Saper effettuare un'analisi dei requisiti con i relativi risvolti applicativi.	17	8	0
		Introduzione alla blockchain	25	Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin Elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned Principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova.	12,5	12,5	0
		Smart contract	25	Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp). Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity. Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum. Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer. Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger. Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali. Saper gestire l'attivazione o la disattivazione di uno smart contract in alcune condizioni molto semplici.	17	8	0
		Applicazione degli smart contract alle	25	Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare. Conoscere le funzioni dei: produttori; commercianti (esportatori e		25	0

11



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Agraria" - Tecnologie per il Made in Italy
Via S. Giovanni - 36012 Montebelluna (Treviso)

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LE CERTIFICAZIONI E LA TUTELA DELL'AGRI-FOOD CON TECNOLOGIE INNOVATIVE
Cerignola/Rutigliano - Acronimo "INNO-CERT"**

	filiera agroalimentari	<p>importatori); aziende di logistica; organizzazioni di standard di prodotto (e.g., proprietari di schemi di certificazione); organizzazioni di standard di dati / informazioni (e.g., UN / CEFACT); Organi di certificazione.</p> <p>Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare.</p> <p>Saper sviluppare smart contract dimostrativi.</p>			
	I Big Data e l'Iot per lo Smart Farming	<p>Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data. Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE, C.</p> <p>Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data.</p> <p>Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE.</p> <p>Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato.</p> <p>Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione culturale ed economica dell'azienda agricola.</p>	25	15	10
	Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	<p>Conoscere le differenze tra tipologie di sensori.</p> <p>Conoscere la sensoristica applicata alle macchine e i parametri più importanti da monitorare.</p> <p>La gestione della variabilità nell'agricoltura di precisione.</p> <p>Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare.</p> <p>Saper monitorare parametri e rese produttive.</p>	25	15	10
	Sistemi di supporto alle decisioni	<p>Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali.</p> <p>Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna).</p> <p>Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare.</p> <p>Conoscere software per la rilevazione dei dati.</p> <p>Conoscere l'utilizzo dei software DSS.</p> <p>Utilizzare software DSS nell'ambito delle filiere agroalimentari</p>	25	15	10

CORSO ITS
"TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Acronimo "VENDOFOOD"

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e capacità professionali e manageriali nel settore delle produzioni tipiche di qualità, della ristorazione, della piccola e media distribuzione, dei prodotti agroalimentari del territorio e delle attività di promozione e comunicazione al fine della diffusione, vendita e valorizzazione dei beni enogastronomici. L'esperto sarà in grado di svolgere attività di promozione dei prodotti enogastronomici per conto della piccola e media distribuzione mediante strategie di *merchandising*, definite e contenute in un piano volto alla vendita e diffusione dei prodotti enogastronomici tipici del territorio. Dovrà essere in grado di indicare anche i mezzi di comunicazione ritenuti più idonei a raggiungere i diversi target e a creare in genere una relazione con i diversi stakeholder del comparto agroalimentare anche mediante l'ausilio di piattaforme informative (sito Web, webApp, social network, blog).

Inoltre, attuerà azioni di analisi e monitoraggio di tali attività attraverso gli strumenti di misurazione e reportistica.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà operare la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese nonché agenzie di comunicazione e marketing. Può essere free-lance o parte di una organizzazione, pubblica o privata.

ATTESTATI INTEGRATIVI

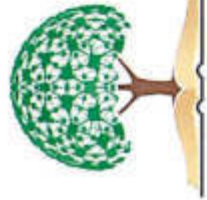
- Idoneità Fisiologica all'assaggio degli oli Vergini di Oliva DM 18/06/2014
- Assaggiatore di vino I livello
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art.37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7
- Attestato Privacy Specialist

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"**



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	20	5	0
				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.	30	20	0
INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	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 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	0	0	25

1



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"

				<p>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. Condividi e consegna una presentazione di qualità professionale.</p>		
	Impresa 4.0	25		<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile. Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0.</p>	15	5 5
	Sicurezza alimentare	25		<p>Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare. Saper individuare nei processi produttivi e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP). Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07. Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari. Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare. Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni). Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità.</p>	20	5 0
NORMATIVE (BASE)	92			<p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità. 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>	20	5 0
ORGANIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO	235	25	Organizzazione e Funzionamento	<p>Saper individuare l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale.</p>	20	0 5

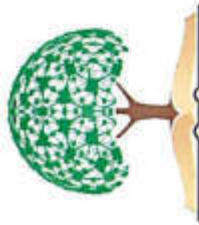


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Per il Settore Trasporti per la Modalità delle
Attività Economiche e Sociali

Allegato 5 - Avviso del 17 ottobre 2020

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"

DELLE FILIERE AGROALIMENTARI (BASE)	delle Filiere Agroalimentari		Saper riconoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera.					
La filiera dei prodotti Viti- vinicoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio.	20	0	5			
	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar 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.	20	0	5			
	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione della pasta e dei prodotti da forno delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di pasta e prodotti da forno del territorio.	20	0	5			
La filiera delle leguminose da granella	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di legumi e derivati. Saper descrivere le caratteristiche dei prodotti derivanti dalle leguminose da granella.	20	0	5			



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"

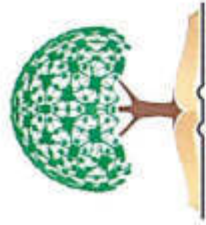
SISTEMA D'IMPRESA E MARKETING (TECNICO PROFESSIONALE)	290	Inglese Tecnico - Business English	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche e derivati del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie, areali di allevamento e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale 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 derivati del territorio.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie, areali di allevamento e 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 peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali di allevamento 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 peculiarità produttive delle produzioni ittiche e derivati del territorio.</p> <p>Saper redigere in lingua lettere, rapporti, email, memo.</p> <p>Saper comunicare al telefono: descrizione delle responsabilità del lavoro e organizzazione dell'azienda; socializzazione, viaggi e congressi; presentazione dell'azienda, dei prodotti e dei servizi; partecipazione a riunioni di lavoro; descrizione degli andamenti, del rendimento dell'azienda e dei risultati; negoziazione e vendita; marketing e pubblicità; tematiche di business e management.</p>	15	10	0
La filiera dei prodotti caseari	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio.</p>	20	0	5		
La filiera dei prodotti ortofrutticoli	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ortofrutticole internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di ortofrutta presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di ortofrutta e derivati presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di ortofrutta e derivati del territorio.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio.</p>	20	0	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, areali di allevamento e 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 derivati del territorio.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio.</p>	20	0	5		
La filiera delle produzioni zootecniche	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali di allevamento 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 peculiarità produttive delle produzioni ittiche e derivati del territorio.</p>	20	0	5		

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFFOOD"**



Inglese Tecnico - Food & Beverage English	25	Conoscere il lessico specifico delle principali filiere agroalimentari. Conoscenza della microlingua di settore. Saper proporre e illustrare le caratteristiche dei prodotti enogastronomici in lingua inglese.	15	10	0	
	Gestione d'impresa - La gestione strategica dell'impresa	25	Conoscere il sistema Impresa e ambiente competitivo. Conoscere la gestione aziendale in chiave strategica. Conoscere i principali modelli d'impresa; conoscere l'impresa familiare, conoscere gli strumenti per realizzare una start up agroalimentare. Conoscere i Processi di internazionalizzazione. Saper individuare le fonti di finanziamento, innovazione tecnologica e misurazione delle performance. Saper redigere un business plan.	20	5	0
		25	Conoscere le principali dinamiche del mercato, conoscere le relazioni con gli stakeholder interni ed esterni, corporate governance-dimensioni e livelli del management. Conoscere le funzioni e lo sviluppo delle attività primarie: logistica in entrata, processi produttivi. Logistica in uscita, marketing e vendite e servizi, conoscere le principali dinamiche della logistica in entrata e della logistica in uscita conoscere la catena del valore. Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa. Saper redigere un piano operativo di mercato, saper realizzare un piano di produzione, logistica e approvvigionamenti.	20	5	0
		30	Conoscere l'analisi dei mercati attraverso la segmentazione. Conoscere l'attrattività del mercato. Conoscere il concetto di competitività dell'impresa. Conoscere il mercato target e le strategie di posizionamento. Saper redigere un piano strategico di marketing.	20	10	0
Principi di Marketing - Implementazione del Marketing Strategico	30	Saper implementare il marketing operativo. Conoscere le principali leve del marketing mix: prodotto, prezzo distribuzione, comunicazione. Saper redigere un piano di marketing. Saper gestire una marca e costruirne una di successo	20	10	0	
	Principi di Marketing - La comprensione del comportamento del cliente	25	Conoscere l'analisi dei bisogni del cliente. Definire il comportamento d'acquisto del cliente.	20	5	0

5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"**

	Principi di Marketing Psicologia nella vendita	25	Conoscere la comunicazione interpersonale - PNL e Coaching - Retention Marketing. Saper misurare la Customer Lifetime Value (CLV). Saper misurare il grado di soddisfazione del cliente.	20	5	0			
	Marketing territoriale	25	Conoscere il marketing nella strategia di sviluppo del territorio. Conoscere il territorio: strumenti del mestiere - Terroir, milieu, territorio, paesaggio. Conoscere la configurazione di flussi e spazi turistici. Conoscere il concetto di sostenibilità e qualità. Saper applicare i processi di formazione delle strategie di marketing territoriale.	20	5	0			
	Food marketing I	30	Conoscere il marketing dei prodotti enogastronomici e strategie commerciali. Conoscere le tendenze del Food Marketing - Persone, cibo ed esperienze. Healthy food marketing: fenomeno del cibo sano e del green marketing Food Experience e social food - Street food. Saper analizzare le tendenze del consumatore moderno: sostenibilità, salute, sport. Saper trasmettere esperienza e sensorialità applicate al cibo.	20	10	0			
	Food Marketing II	30	Conoscere l'organizzazione del processo di sviluppo di nuovi prodotti. Saper prendere decisioni relative al lancio di nuovi prodotti. Selezione di idee di nuovi prodotti. Saper redigere ed interpretare il ciclo di vita del prodotto. Saper sviluppare il concetto di nuovo prodotto.	20	10	0			
MARKETING AGROALIMENTARE (TECNICO PROFESSIONALE)	Marketing Operativo Agroalimentare Prodotti tipici locali I	25	Conoscere la classificazione dei principali prodotti tipici e tradizionali nazionali. Conoscere la classificazione dei prodotti tipici e tradizionali regionali ed i relativi elenchi. Saper valorizzare queste tipicità in un'ottica legata alla vendita del prodotto.	17	0	8			
	Marketing Operativo Agroalimentare - Prodotti tipici locali II	25	Conoscere le tipicità dei prodotti locali: vini, formaggi, olii, prodotti da forno, frutta e conserve di frutta, ortaggi e conserve di ortaggi, miele etc. Conoscere le caratteristiche organolettiche e le categorie merceologiche dei prodotti tipici e tradizionali pugliesi. Saper riconoscere i principali prodotti regionali contraddistinti dai marchi DOP, IGP, STG, etc. Saper riconoscere attraverso l'analisi sensoriale le caratteristiche distintive dei principali prodotti tipici e tradizionali regionali: vini, formaggi, olii, prodotti da forno, frutta e conserve di frutta, ortaggi, miele etc.	5	0	20			

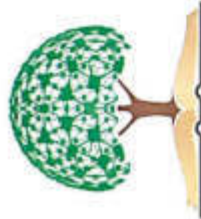
UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuovo Impiego" per il Made in Italy
Via S. Antonio, 10 - 71013 Andria (BT) - Tel. 0884/241111

	Marketing Operativo - Determinazione del prezzo	25	Conoscere le dinamiche di percezione del prezzo. Conoscere i metodi di determinazione del prezzo. Saper determinare il prezzo basato sulla domanda. Saper determinare il prezzo basato sulla concorrenza.	17	8	0
	Marketing Operativo - Comunicazione d'impresa	25	Conoscere il ruolo della comunicazione di marketing. Conoscere la comunicazione integrata di marketing. Comunicazione personale. Conoscere: Pubblicità, merchandising e promozione delle vendite e relazioni pubbliche. Saper realizzare una campagna di comunicazione pubblicitaria.	17	8	0
	Marketing Operativo - Web marketing	25	Conoscere la comunicazione integrata di direct marketing. Conoscere le principali differenze tra marketing diretto e marketing digitale. Conoscere le forme principali di direct marketing. Conoscere le strategie di web marketing orientate alla performance. Saper utilizzare strumenti e portali web 2.0 come fonti di traffico. Saper applicare tecniche di Digital Food Marketing per la Distribuzione e la Ristorazione. Saper applicare le tecniche di marketing on-line per trasmettere più valore ai clienti in maniera redditizia.	17	8	0
	Marketing Operativo - Content Marketing dell'agroalimentare	25	Conoscere le principali tecniche di Content Strategy per la valorizzazione dei brand dei prodotti enogastronomici. Saper realizzare contenuti in grado di promuovere l'azienda e i suoi prodotti mediante l'utilizzo di piattaforme di CMS (Content management system). Saper applicare il Content web come strumento di approccio di marketing. Saper applicare il Content quale presupposto per l'IN-Bound e OUT-Bound marketing.	17	8	0
	Marketing Operativo - Social media marketing	25	Comprendere l'impatto dei social media sul comportamento d'acquisto del consumatore e le possibili azioni del manager. Conoscere le peculiarità del passa parola elettronico, le piattaforme tecnologiche mediante le quali si diffonde la credibilità dei contenuti. Saper progettare tecniche SEO, CRM - On line e off line. Saper utilizzare applicazioni on-line per condividere informazioni sottoforma di testi e immagini. Saper utilizzare le tecniche di Social Media Marketing: Facebook, Instagram, LinkedIn.	17	8	0

47



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Anno 2° Spese Proporzionali per di Made in Italy
Cultura, Ambiente, Servizi Professionali e Qualità

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS
TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE ALLE VENDITE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI
Andria (BAT)/Martina Franca (TA)- Acronimo "VENDOFOOD"

		Marketing Operativo - Agroalimentare - Store management	25	Conoscere le principali tecniche di vendita personale e sales management. Forza vendita. Rete di distribuzione. Conoscere la marca del distributore (private label). Conoscere il food designer e visual merchandising. Saper progettare un punto vendita come luogo di Customer Experience e come piattaforma relazionale.	17	8	0
		Marketing Operativo - Agroalimentare - Turismo Enogastronomico	25	Conoscere il comportamento del consumatore turistico - antropologia culturale del turista. Conoscere gli operatori turistici e la cultura del gusto territoriale. Analisi dei casi italiani e stranieri, Saper formulare un progetto di trasformazione del terroir in destinazione turistica	17	8	0

CORSO ITS
"TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI"
Acronimo "PRO.B.ENI"

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella promozione dei Beni Enogastronomici materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di Food Identity, rilevanza paesaggistica, naturale e storico-culturale. Gli esperti formati saranno in grado di valorizzare le eccellenze territoriali, con azioni mirate alla promocommercializzazione attraverso strumenti tecnologici e tecniche innovative (social media, storytelling, realtà aumentata, ecc.).

Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici, tradizionali e ottenuti con metodi da agricolture sostenibili, in risposta a nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità, con particolare attenzione alla costituzione di reti e all'economia circolare.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Promozione dei Beni Enogastronomici potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, cooperative, consorzi e organizzazioni di produttori, fondazioni e imprese di servizi volti alla conoscenza e alla fruizione del territorio in modo lento e sostenibile, nonché in agenzie di comunicazione e marketing.

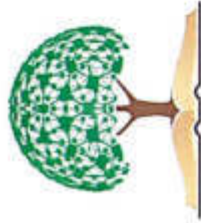
ATTESTATI INTEGRATIVI

- Assaggiatore di Olio extra vergine di oliva di I e II livello
- Assaggiatore di Vino di I e II livello
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art. 37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7
- Attestato Privacy Specialist (GDPR EU 2016/679)

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo “PRO.B.ENI”**



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.	13	12	0
				50	Sviluppare le conoscenze e competenze generali della lingua inglese. Miglioramento delle competenze linguistiche di speaking, reading, writing e listening. Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica. Saper 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. Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni, e per un uso consapevole dei servizi online. Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificare 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. Saper utilizzare correttamente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi.	25	25
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Informatica	25	Saper 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). Saper elaborare e revisionare documenti condivisi con altri utenti. Saper 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.	0	0	25



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO DI SCIENZE
Agricoltura - Servizi - Servizi Produzione Qualità

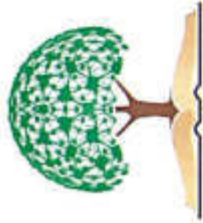
UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo “PRO.B.ENI”

				<p>In presenza di dati complessi e articolati, saper valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente.</p> <p>Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati.</p> <p>Saper 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.</p> <p>Saper 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.</p> <p>Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere.</p> <p>Saper condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale.</p>			
	Impresa 4.0	25		<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile.</p> <p>Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0.</p> <p>Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare.</p> <p>Saper individuare nei processi produttivi e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP).</p> <p>Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07.</p> <p>Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari.</p> <p>Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni).</p> <p>Conoscere gli obblighi di legge in materia di tracciabilità.</p>	13	7	5
	Sicurezza alimentare	25		<p>Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07.</p> <p>Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari.</p> <p>Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni).</p> <p>Conoscere gli obblighi di legge in materia di tracciabilità.</p>	15	10	0
BASE (NORMATIVE)	142	25	Certificazioni di Qualità	<p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità.</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>Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali.</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O.</p>	15	10	0

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"**



		Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione. Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori.				
	Tracciabilità, etichettatura e allergeni	25 Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011). Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni). Conoscere gli obblighi di legge comunitaria in materia di tracciabilità (Reg. CE 178/2002). Conoscere le principali funzioni e caratteristiche del SIAN. Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare.		15	10	0
	Blockchain filiere agroalimentari	25 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. Conoscere le relazioni tra blockchain e food safety. Conoscere le ricadute positive e salustistiche sull'applicazione della blockchain alle produzioni. Saper impiegare la blockchain come strumento di garanzia della tracciabilità per il consumatore.		18	7	0
	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.		15	10	0
(BASE) FILIERE	235 Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25 Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. 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.		12	8	5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Agricoltura, zootecnia e prodotti agricoli

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"**

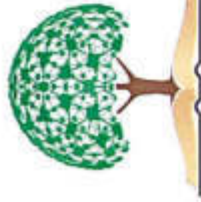
	<p>Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Saper individuare le cultivar 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. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale.</p>	<p>12</p>	<p>8</p>	<p>5</p>
	<p>Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei cereali e delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dai cereali e dalle leguminose da granella (pasta e prodotti da forno) delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio.</p>	<p>12</p>	<p>8</p>	<p>5</p>
	<p>Le filiere dei prodotti caseari</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. 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 dei prodotti caseari del territorio.</p>	<p>12</p>	<p>8</p>	<p>5</p>



**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"**

Le filiere dei prodotti frutticoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutticole presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutta e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutta e derivati del territorio.	12	8	5			
		Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di orticole presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticole e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticole e derivati del territorio.	12	8	5			
		Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. 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	8	5			
Le filiere dei prodotti ittici	25							
Le filiere dei prodotti carnei	25							

[Handwritten signature]



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
MAGLIE/OSTUNI
Aree: "Agricoltura e Pesca Acquacoltura per il Mezzogiorno"
Aree: "Alimentare - Agricoltura - Pesca Acquacoltura e prodotti agricoli"

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"

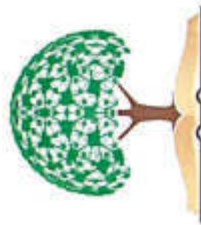
(TECNICO PROFESSIONALE) ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONI DI QUALITA'	191	Analisi Sensoriale - Principi di Analisi Sensoriale	25	Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.	15	0	10
		Analisi Sensoriale - Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	25	Saper comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale. Saper organizzare una degustazione con uno o più prodotti tipici. Saper coinvolgere con un linguaggio seduttivo, preciso ed evocativo; Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demotnoantropologici). Saper individuare luoghi e contesti aziendali a cui proporre questo tipo di attività.	5	0	20
(AREA TECNICO PROFESSIONALE) PROMOZIONE BENI ENOGASTRONOMICI	185	Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare	25	Comprendere come la motivazione sociale, collettiva e geografica incide sulle scelte alimentari (preparazioni e stili di consumo) delle popolazioni in base ai loro insediamenti e ad alle loro attività. Comprendere come ha inciso la storia degli insediamenti e delle attività pugliesi sulla creazione di alcune preparazioni tipiche (es il pancotto garganico, l'uso dei legumi al posto della carne, ecc.). Conoscere il percorso evolutivo dell'interazione tra uomo e cibo nei diversi territori pugliesi a seconda dell'organizzazione e della gestione familiare del cibo. Acquisire conoscenze sugli aspetti geografici e storici della produzione, dei processi e dei consumi alimentari. Conoscere le fonti storiche fondamentali per la gastronomia, quali i libri di ricette di diverse epoche ma anche i menu, i trattati, gli inventari di prodotti inquadrandoli in modo corretto. Acquisire conoscenze di geografia delle produzioni locali con particolare riferimento al contesto di un'area al fine di acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia, del sistema agroalimentare e ampliare il bagaglio culturale di quel territorio. Saper ricostruire il percorso delle preparazioni tipiche, utilizzando diverse fonti (testimonianze orali, libri storici, osservazione empirica).	20	5	0

M
6

**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"**



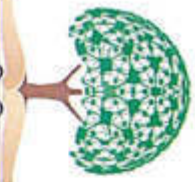
			Saper utilizzare gli strumenti culturali di antropologia alimentare per costruire la narrazione del prodotto e della preparazione.				
			Conoscere la definizione di "bene enogastronomico" (materiale e immateriale). Conoscere i principali prodotti tipici e tradizionali inseriti nei rispettivi elenchi regionali.				
Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25		Conoscere il Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici del MIPAAF e i Paesaggi Rurali Patrimoni Unesco e relative produzioni agricole a valenza nazionale e internazionale. Conoscere il valore economico dei prodotti tipici e tradizionali del territorio pugliese. Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demo etnoantropologici, ecc.). Essere in grado di riconoscerli unitamente al territorio in un'ottica di Food identity, attraverso il legame tra paesaggio rurale di pregio e beni enogastronomici di eccellenza.				
Biodiversità e aspetti salutistici dei prodotti agroalimentari	25		Conoscere i principi della biodiversità. Conoscere il repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG). Conoscere le banche regionali del germoplasma delle RGV. Conoscere l'elenco dei Coltivatori custodi delle RG. Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale, ma anche degli ecosistemi). Conoscere le principali razze locali. Saper individuare una Risorsa Genetica vegetale/animale.				
Inglese tecnico (filiere)	45		Conoscere il lessico specifico delle filiere agroalimentari in inglese. Saper descrivere e illustrare le filiere agroalimentari in inglese.				
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20		Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda in lingua italiana e inglese. Saper organizzare e condurre degustazioni in lingua inglese.				
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e	20		Conoscere il rapporto tra prodotto e territorio, attraverso strade tematiche (strade del vino, dell'olio, formaggi, ecc.), itinerari di agricoltura sostenibile (biotinerari, biodistretti) e forme di mobilità lenta (cammini, ciclovie).				



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Atto Pubblico di Fondazione per il Made in Italy
Scienze e Tecniche Professionali e Specialistiche

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"

		gestione tour enogastronomico		Saper organizzare e gestire un tour enogastronomico, in funzione delle diversità culturali della clientela di riferimento.				
		Creazione di impresa	25	Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa. Saper definire un'idea imprenditoriale. Saper redigere un business plan. Saper individuare le fonti di finanziamento.	10	15	0	
		Marketing strategico ed operativo	25	Comprendere l'importanza della coerenza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target. Comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa. Comprendere le principali funzioni che fanno parte del processo di marketing management. Comprendere il processo di pianificazione strategica. Saper distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico ed operativo del marketing.	17	8	0	
		Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing	20	Conoscere gli strumenti tradizionali ed innovativi delle indagini di mercato. Saper effettuare un'analisi degli scenari di marketing interno ed estro dell'azienda. Saper individuare in un segmento di mercato in relazione dell'impresa. Saper realizzare un'analisi SWOT. Saper effettuare la scelta delle politiche di prodotto/servizi, di prezzo, di comunicazione e di distribuzione più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa.	0	0	20	
	(TECNICO PROFESSIONALE) MARKETING	230						
		Marketing territoriale	25	Conoscere i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio anche con l'utilizzo di web 2.0. Saper innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e dei beni enogastronomici, attraverso azioni strategiche mirate.	15	10	0	
		Web e Social Media Marketing - eMarketing	25	Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato del commercio elettronico. Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace delle piattaforme e-commerce, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0. Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet. Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie per le piattaforme e-commerce.	10	5	10	



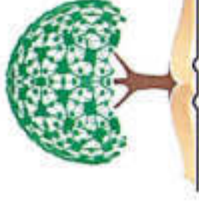
FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE DEL
Mezzogiorno

Allegato 6- Avviso del 17 ottobre 2020

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo “PRO.B.ENI”

		<p>Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (e-commerce). Saper gestire piattaforme e-commerce; Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dell'e-commerce.</p> <p>Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato dei social media. Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0. Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet. Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie social. Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (social media). Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dei social media. Saper creare una campagna social efficace.</p>			
<p>Web e Social Media Marketing - Social media e comunicazione di marketing</p>	<p>25</p>	<p>Conoscere come 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). Conoscere il lessico specifico del business English. 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 post ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero.</p>			
			<p>10</p>	<p>5</p>	<p>10</p>
			<p>15</p>	<p>10</p>	<p>0</p>
<p>Inglese tecnico (Business english)</p>	<p>25</p>		<p>10</p>	<p>15</p>	<p>0</p>

9



**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"**

		Organizzazione di fiere/eventi	25	<p>Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri. Conoscere i principali eventi fieristici nazionali ed internazionali del settore agroalimentare. Conoscere i metodi, gli strumenti e le tecnologie necessarie per messa a punto di un prodotto enogastronomico all'interno di un concreto contesto sociale, economico e produttivo nel campo del food design. Apprendere come impiegare linguaggi visivi innovativi, sistemi cromatici, tecniche della rappresentazione visiva digitale, tradizionale, grafica, tipografica, fotografica, cinematografica, multimediale, on-line e off-line per la presentazione di prodotti agroalimentari del territorio. Saper progettare e realizzare allestimenti, con particolare attenzione al controllo dei fattori strutturali e micro-ambientali e alla scelta dei materiali e delle tecniche esecutive appropriate. Saper individuare e pianificare la tipologia di evento più rispondente alle esigenze del committente. Saper organizzare un evento con l'ausilio di competenze specialistiche proprie e/o esterne. Saper pianificare la partecipazione fieristica di un'impresa agroalimentare gestendo tutte le fasi pre-fieristiche in maniera efficace ed efficiente. Saper gestire tutte le attività connesse alla partecipazione fieristica e previste durante la manifestazione. Saper gestire in maniera efficace tutte le attività post fieristiche.</p>	10	15	0
--	--	---------------------------------------	-----------	--	----	----	---

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 17 ottobre 2020

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 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** 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 2020-2022** (indicare max n. 2 Corsi):



ACRONIMO “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative/Moduli (indicare max n. 2 Unità Formative)

1) _____

2) _____

ACRONIMO “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative/Moduli (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 8;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità firmato;
- 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 9);
- informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 10).

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 “.....”

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





INFORMATIVA RESA AI SENSI DEGLI ART. 13-14 DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679

Secondo la normativa indicata, il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo le informazioni che seguono.

Finalità del trattamento

I dati personali (nome, cognome, estremi documento di riconoscimento e codice fiscale e copia degli stessi, titoli di studio, esperienze formative e di lavoro, recapito telefono, indirizzo e-mail, codice IBAN, etc.), verranno gestiti per l'esclusiva finalità di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento dell'attività. In particolare, per le seguenti finalità:

- adempimento delle formalità necessarie per formalizzare la preiscrizione o iscrizione ad un Corso ITS o altro Corso realizzato da questa Fondazione;
- ai fini della pubblicizzazione della ns. offerta formativa;
- adempiere ad esigenze preliminari alla stipula di contratti, convenzioni e/o progetti formativi;
- per l'emissione di eventuali reversali di incasso e/o mandati di pagamento;
- relativamente ad obblighi contrattuali, realizzare le attività connesse e strumentali all'esecuzione del rapporto contrattuale stesso e ad altri obblighi contrattuali, di statuto o di normative generali previste nell'ambito dell'esecuzione dei servizi erogati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia;
- analisi ed elaborazioni statistiche.

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività e preclude alla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia di assolvere gli adempimenti contrattuali.

Modalità di trattamento

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti.

Nel caso in cui il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

Comunicazione e diffusione

I dati personali potranno essere comunicati a soggetti esterni, nazionali o europei, il cui intervento nel trattamento sia necessario in base ai servizi richiesti o in base ad obblighi di carattere contrattuale, fiscale o normativo. I dati personali potranno inoltre essere elaborati da dipendenti o collaboratori della nostra organizzazione incaricati di affiancare le nostre attività, nonché da compagnie di assicurazione, istituto di credito che gestisce il servizio cassa, società che gestiscono il ns. sito web, fornitori esterni, MIUR, Regione Puglia ed eventuali altri finanziatori nonché ad altri al fine di provvedere in modo adeguato agli adempimenti connessi all'espletamento della nostra attività. Altresì, inseriti nella piattaforma ITS gestita da INDIRE e nel software utilizzato per la certificazione delle spese alla Regione Puglia.

Tutti i nostri dipendenti e collaboratori sottoscrivono un impegno alla riservatezza e alla deontologia. La Fondazione ITS Agroalimentare Puglia impone ai Terzi propri fornitori e ai Responsabili del trattamento il rispetto di misure di sicurezza eguali a quelle adottate nei confronti dell'Interessato restringendo il perimetro di azione del Responsabile ai trattamenti connessi alla prestazione richiesta. I dati personali dell'Interessato sono conservati in archivi cartacei, informatici e telematici.

I dati personali non saranno oggetto di diffusione, né saranno trasmessi a terzi per scopi pubblicitari o di marketing senza l'esplicito consenso dell'interessato. Non saranno utilizzati processi decisionali automatizzati per i dati personali

Durata del trattamento

I dati personali vengono conservati per il periodo necessario all'espletamento delle attività e comunque non superiore ai 10 anni, salvo diversi obblighi di legge.

I Vostri Diritti

Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica, la cancellazione o integrazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento per motivi legittimi;
- alla portabilità dei dati;
- di revocare il consenso, ove previsto: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;
- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei premessi diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare all'indirizzo privacy@itsagroalimentarepuglia.it oppure tramite lettera raccomandata a/r all'indirizzo "Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA)".

Titolare del trattamento

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Agroalimentare Puglia, con sede legale alla SC. 138 C.da Marangi n. 26, 70010 Locorotondo (BA) CF/P.IVA 07105100726

Informativa per la tutela della privacy

IL SOTTOSCRITTO (Cognome e Nome in stampatello) _____ Recapito
Telefonico _____ E-mail _____

DICHIARA DI AVER LETTO L'INFORMATIVA SULLA PRIVACY ED ACCONSENTO AL TRATTAMENTO DEI
DATI PERSONALI. (OBBLIGATORIO)

Data _____ Firma leggibile _____

COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI PER FINALITÀ INFORMATIVE/ PROMOZIONALI

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati dalla Fondazione ITS Agroalimentare Puglia per la diffusione della cultura tecnico scientifica, per la rilevazione dei fabbisogni formativi e di innovazione tecnologica

Acconsento NON Acconsento

Data _____ Firma leggibile _____

Consenso al trattamento dei dati personali per l'invio tramite sms e/o e-mail o altra forma materiale relativo a bandi, incontri/ seminari ed eventi, di possibile interesse, organizzati da Soci e/o di Enti/Aziende con cui la Fondazione ha formali rapporti di collaborazione

Acconsento NON Acconsento

Data _____ Firma leggibile _____