

Offerta formativa X ciclo (2020-22)  
Corsi ITS agroalimentare Puglia



"T. S. nelle **produzioni**  
**ortofloricole** di qualità ed  
ecosostenibili"

ACRONIMO: **FL.ORT.ECO. QU.**



# Componenti comitato progettazione e gestione

- Dott. Rudy Manni esperto del mondo del lavoro
- Dott.ssa Gabriella Orazio esperto del mondo del lavoro
- Pietro Tunno Presidente Distretto florovivaistico e del cibo
- Alessio Inguscio esperto del mondo del lavoro
- Per la Fondazione Agroalimentare unità di supporto  
Dott. Andrea Turco
- Prof.ssa Barbara De Lucia docente di Orticoltura e Floricoltura (DiSAAT-UNIBA)

**Sede del corso: Mercato dei fiori di Taviano**

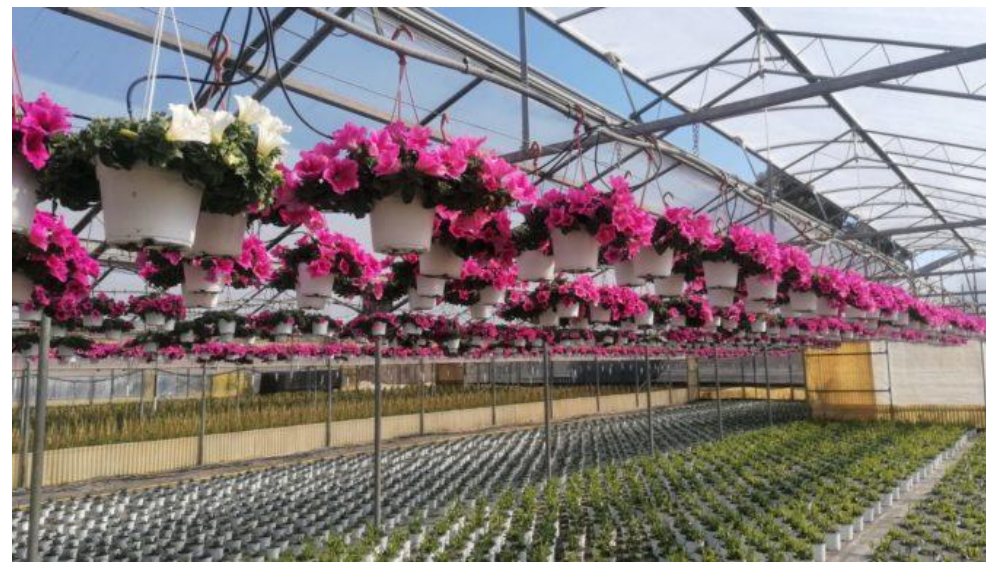
*Proprietà e gestione del Comune di Taviano (Lecce)*


# Comune di Taviano - Città dei Fiori

Comuni confinanti [Gallipoli](#), [Matino](#), [Melissano](#), [Racale](#)



## FILIERA DEI FIORI RECISI E PIANTE ORNAMENTALI





**Il settore florovivaistico sviluppa in Puglia una produzione lorda vedibile di oltre 300 milioni di euro con un risvolto occupazione di oltre 2 milioni di giornate di lavoro (Fonte Coldiretti)**

- **Il mercato dei Fiori di Taviano** è una delle espressioni di eccellenza del Salento e del Mezzogiorno da cui dipende gran parte dell'indotto del nostro territorio
- **Il Distretto dei fiori di Taviano e Leverano** si estende anche ai comuni limitrofi di **Alliste, Maglie, Melissano, Nardò, Porto Cesareo, Racale e Ugento**
- Le aziende in serra e pien aria producono fiori recisi su suolo e senza suolo, piante verdi d appartamento, piante fiorite e specie mediterranee da esterno

Aree italiane in cui è più importante  
la coltivazione degli ortaggi

# FILIERA ORTICOLA

Superficie e produzione suddivise per  
provincia  
in Puglia, **pieno campo** (ISTAT, 2018)



Provincia	Superficie (ha)	Produzione (t)
Foggia	44.200	2.105.910
Bari	17.216	295.810
Brindisi	13.818	289.910
Taranto	5.265	133.220
<b>Lecce</b>	<b>4.485</b>	<b>154.371</b>
BAT	4.063	76.157

# L' orticoltura in Salento

L'orticoltura rappresenta un comparto fondamentale dell'agricoltura pugliese contribuendo con una quota di oltre il 30% alla formazione del valore aggiunto delle coltivazioni agricole regionale (Fonte A. Elia)

- Risale a 100 anni fa la stampa di “**Orticoltura Salentina**”, la monografia di **Albino Mannarini** su ambiente, importanza economica, pratiche colturali e descrizione botanica delle varietà locali degli ortaggi del Salento. Allora, riprendendo alcune parole dell'Autore, la provincia di Lecce era l'unica del Mezzogiorno che non aveva emigrazione. Per chi vuole conoscere la storia dell'orticoltura salentina, è un testo fondamentale.

La **biodiversità orticola** del Salento: alcuni esempi (fonte Biodiverso, P. Santamaria): Pestanaca a Sant'Ippazio, il Mugnulu (particolare tipo di cavolo broccolo), il Carciofo nero a Calice e la Cicoria bianca di Tricase, patata dolce (o batata o patata americana) a Calimera



Fig. 1137 - Un bel campo di patate, 1927 ca., (A.E.P. 782).



Fig. 1141 - Un mucchio di prodotto appena sterrato, 1927 ca., (A.E.P. 786).

## COLTIVAZIONE di patata dolce



Gli I.T.S. costituiscono il segmento di formazione terziaria non universitaria che risponde alla **domanda delle imprese** di nuove ed elevate competenze tecniche e tecnologiche per promuovere i processi di innovazione



Risoluzione delle criticità agronomiche e sanitarie nel ciclo colturale e nella postraccolta



# Imprese contattate

1. Distretto florovivaistico e del cibo
2. Mercato dei Fiori di Taviano
3. Vivai Tunno
4. Azienda floricola Manni
5. Azienda floricola Orazio
6. Azienda Inguscio
7. Azienda San Demetrio
8. Azienda Scordari
9. Azienda Vittorio Capitanio
10. Vivai Capitanio
11. Vivai f.lli Corrado
12. Vivai Perrone Cosimo
13. Azienda Cuofano Lorena
14. Società agricola Vittoria
15. Green system
16. Consorzio agrario provinciale di Martano
17. Cooperativa San Rocco (Leverano)

# 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 non solo di verificare ma anche di garantire la ecosostenibilità del processo produttivo delle imprese ortofloricole e la qualità di prodotto rispetto gli obiettivi agronomici, 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.

# 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, OP, consorzi, ecc., orticoli e floricoli, 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.

**"Tecnico Superiore nelle produzioni  
ortofloricole di qualità ed ecosostenibili"**

**Acronimo : FLORTECO-QU**

# **Articolazione didattica del Corso**

<b>AREA</b>	<b>ORE</b>
<b>TRASVERSALE</b>	<b>75</b>
<b>(BASE) INGLESE - INFORMATICA -IMPRESA 4.0</b>	<b>100</b>
<b>AGRONOMICA</b>	<b>240</b>
<b>FILIERE</b>	<b>165</b>
<b>QUALITA'</b>	<b>85</b>
<b>DIFESA DELLE COLTURE E DEI PRODOTTI ORTOFLORICOLI</b>	<b>140</b>
<b>NORMATIVE</b>	<b>120</b>
<b>RACCOLTA, POSTRACCOLTA E MERCATI</b>	<b>135</b>
<b>TECNICA ABILITANTE</b>	<b>100</b>
<b>METODOLOGIE E PROJECT WORK FINALE</b>	<b>40</b>
<b>PRESTAGE E STAGE</b>	<b>800</b>



# **AREA TRASVERSALE : 75 ORE**

- **UNITA' FORMATIVE:**
- **Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo 5 ore**
- **Orientamento e Bilancio delle Competenze 20 ore**
- **Comunicazione Interpersonale efficace 25 ore**
- **Imprenditività e Imprenditorialità 25 ore**



# AREA (BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0

**100 ore**

**➤ UNITA' FORMATIVE:**

- Inglese (IELTS)            50 ore**
- Informatica (EIPASS)    25 ore**
- Impresa 4.0                25 ore**

# Didattica per **aree professionalizzanti**

- Seminario introduttivo
- Unità formative
- Seminari di approfondimento
  
- Ripartizione 25 ore
  - A) 10 frontali, 15 esercitazioni in azienda e casi studio
  - B) 25 esercitazioni





# AREA AGRONOMICA

**225 ore**

➤ SEMINARIO INTRODUTTIVO 5 ore

L'ortofloricoltura sostenibile e di qualità

# AREA AGRONOMICA: 9 unità formative (240)

- 1. Biologia e sistematica delle specie ortofloricole 25 ore**
- 2. Agronomia generale 25 ore**
- 3. Strutture e impianti di allevamento 25 ore**
- 4. Nutrizione minerale e sostenibile delle specie ortofloricole 25 ore**
- 5. Tecniche vivaistiche in ortofloricoltura 25 ore**
- 6. Agricoltura di precisione 25 ore**
- 7. Coltivazioni senza suolo 25 ore**
- 8. Produzioni biologiche ed integrate: dal campo alla commercializzazione 25 ore**
- 9. Gestione dei rifiuti e scarti 25 ore**

Sviluppo di area Agromica  
10 ore



# **AREA BASE : FILIERE**

## **ORE 165**

- ▶ **Seminario: La filiera florovivaistica: realtà e problematiche ore 5**

# AREA FILIERE: unità formative

Conoscere il valore economico della filiera e le tecniche agronomiche

- 1. Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari 25 ore**
  - 2. La filiera dei fiori recisi 25 ore**
  - 3. La filiera delle piante in vaso da serra 25 ore**
  - 4. La filiera delle piante in vaso "mediterranee" 25 ore**
  - 5. La filiera orticola dei prodotti freschi 25 ore**
  - 6. La filiera dei prodotti orticoli da industria 25 ore**
- **Sviluppo di Area FILIERE 10 ore**



## **AREA QUALITA' 85 ore**

Unità formative

- **Certificazione e gestione della qualità nelle filiere agrolimentari 25 ore**
- **La qualità dei prodotti orticoli 25 ore**
- **La qualità dei fiori e delle piante ornamentali 25 ore**
- **Sviluppo di Area Qualità 10 ore**



# **AREA DIFESA DELLE COLTURE E DEI PRODOTTI ORTOFLORICOLI 140 ore**

**► Seminario introduttivo:**

**Misure fitosanitarie da attuare per il contenimento  
della diffusione dei patogeni da quarantena  
5 ore**

# **AREA DIFESA DELLE COLTURE E DEI PRODOTTI**

## **ORTOFLORICOLI UNITA' FORMATIVE**

- 1. Prevenzione e difesa da patologie fungine 25 ore**
  - 2. Prevenzione e difesa da batteri e virus 25 ore**
  - 3. Prevenzione e difesa da insetti e parassiti 25 ore**
  - 4. Patologia e tecniche di difesa in Biologico 25 ore**
  - 5. Alterazioni non parassitarie 25 ore**
- ➔ Sviluppo di Area DIFESA 10 ore**



# **AREA NORMATIVA**

## **120 ORE**

### **➤ SEMINARIO INTRODUTTIVO**

**Green deal europeo in agricoltura 5 ore**



# AREA NORMATIVE corsi e unità formative


- **Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori 16 ore**
  - **Privacy Specialist (GDPR 676/06) 16 ore**
  - **Normativa cogente in ambito di certificazione vivaistica 25 ore**
  - **Corso per Addetti al primo soccorso 16 ore**
  - **Corso patentino Macchine per la logistica 12 ore**
  - **Corso patentino fitofarmaci 20 ore**
- Sviluppo di area Normative: 10 ore**



# **(TECNICO PROFESSIONALE) AREA RACCOLTA, POSTRACCOLTA E MERCATI ore 135**

- 1. Raccolta e postraccolta dei prodotti orticoli 25 ore**
  - 2. Raccolta e postraccolta dei prodotti floricoli 25 ore**
  - 3. Logistica e magazzini 25ore**
  - 4. I mercati ortofloricoli 25 ore**
  - 5. Meccanizzazione agricola 25 ore**
- Sviluppo di Area: 10 ore**

# **(TECNICO PROFESSIONALE) TECNICA ABILITANTE: 100 ore**

- **Inglese Tecnico 50 ore**
- **Creazione di impresa 25 ore**
- **Visit Study 15 ore**
  
- **Sviluppo di Area 10 ore**

- 
- **Metodologie e Project Work Finale**  
**40ore**
  - **STAGE (40%)**  
**Pre Stage 200 ore + Stage 600 ore**
  - **TOTALE ORE 2000**



Grazie per l'attenzione