

**Allegato 1 - Articolazione didattica: UF Area Trasversale e Area di Base**

<b>UNITA' FORMATIVA:</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:</b>	<b>Teoria</b>	<b>Pratica/Casi Studio</b>	<b>Laboratorio/Visita didattica</b>	<b>di cui Verifica</b>	<b>Annualità di svolgimento</b>	<b>Unità Formativa non prevista nei Comuni</b>
<b>Orientamento e Bilancio delle Competenze</b>	20	Saper distinguere le hard e soft skill necessarie per ottimizzare la performance lavorativa Saper individuare i punti di forza del proprio bagaglio di competenze e risorse, gli elementi da potenziare/sviluppare, valutandone la spendibilità e trasferibilità in contesti lavorativi Saper elaborare un progetto di sviluppo professionale congruente e realistico in base al progetto formativo Sviluppare il proprio Progetto Formativo e Bilancio delle competenze. In particolare: .- Essere consapevoli delle proprie competenze trasversali, attraverso la consapevolezza della conoscenza di sé e dell'atteggiamento mentale con il quale si affrontano le situazioni della vita .- Acquisire consapevolezza sui propri stili cognitivi .- Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi .- Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività .- Saper lavorare in gruppo .- Saper conoscere e sviluppare i principi alla base del Team Building .- Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione .- Notare cosa motiva le persone ad agire e cosa invece le blocca, anche in riferimento alla propria spinta motivazionale .- Saper amalgamare l'insieme dei valori, opinioni, sentimenti, comportamenti per creare un clima positivo	10	10	0	1	1	/
<b>Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving</b>	25	Imparare cosa vuol dire comunicare efficacemente Conoscere gli assiomi della comunicazione, i tre livelli della comunicazione gli stili di comunicazione Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione Comprendere in che modo si comunica con noi stessi e con gli altri per far arrivare il proprio messaggio senza fraintendimenti o incomprensioni Saper individuare e mettere in atto tecniche di ascolto attivo Utilizzare strategie per la gestione dei conflitti e tecniche di negoziazione Coinvolgimento, engagement, saper superare le crisi, migliorare la conoscenza attraverso discussione e confronto Gestire e superare le obiezioni, anche attraverso l'utilizzo della comunicazione persuasiva Conoscere ed attuare le regole del Public Speaking Conoscere le tecniche del Problem solving Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi	10	15	0	1	1	/
<b>Imprenditività e Imprenditorialità</b>	25	Conoscere il concetto di imprenditività e saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Saper individuare le competenze trasversali del lavoratore imprenditivo e consolidare la conoscenza delle proprie competenze e come utilizzarle efficacemente nel ruolo lavorativo Saper organizzare e gestire il tempo, attraverso la conoscenza di cenni di Time Management Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore, anche in riferimento alla classificazione giuridica dell'impresa Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale Conoscere il significato di mansione, compito e funzione e le strutture organizzative, nonché i modelli organizzativi (struttura elementare, funzionale, divisionale, a matrice, orizzontale, ecc.) Conoscere l'evoluzione storica delle teorie organizzative dalla teoria classica di Taylor e neoclassica di Mc Gregor fino al Project Management	15	10	0	1	2	Lecce, Modugno
<b>Creazione di impresa</b>	25	Definire un'idea imprenditoriale e saper valutare la sua fattibilità tecnico economica Contestualizzare l'idea nel mercato di riferimento Saper utilizzare strumenti per l'analisi di mercato (domanda e offerta) al fine di stabilire le strategie di marketing più opportune Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa e saper effettuare una previsione economica Saper redigere un business plan Conoscere le principali fonti di finanziamento agevolato Conoscere le principali incombenze a carico dell'imprenditori relativamente alla creazione/avvio della impresa	10	15	0	1	2	/
<b>Contrattualistica e accompagnamento al lavoro</b>	25	Conoscere le forme contrattuali di lavoro, i diritti e doveri dei lavoratori e delle lavoratrici Conoscere elementi legislativi in materia di pari opportunità, al fine di stimolare comportamenti coerenti con la cultura delle pari opportunità, promuovere la consapevolezza della differenza di genere e la conoscenza dei concetti di discriminazione di genere diretta ed indiretta Ricerca efficacemente le strade giuste per perseguire i propri obiettivi di inserimento nel mondo del lavoro Conoscere i luoghi e gli strumenti più utili ad una ricerca attiva del lavoro, anche quelli innovativi Saper formulare efficacemente una candidatura di lavoro (stesura del CV e della lettera di presentazione) Saper affrontare con successo un colloquio lavorativo Conoscere la certificazione di parità di genere	10	15	0	1	2	/

<b>Inglese</b>	50	Migliorare le competenze linguistiche di lettura, ascolto e parlato Collocare gli avvenimenti nel tempo (parlare al presente/passato/futuro) Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre Scrivere memo ed e-mail Parlare al telefono con un operatore estero Riportare un discorso Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica	30	20	0	1	1	/
<b>Informatica</b>	25	Conoscere i concetti di software e hardware, 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 modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi Essere in grado di creare e gestire documenti, elaborare e formattare contenuti complessi, e conoscere ed applicare gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione) Saper elaborare e saper 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. 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 Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati, salvare ed archiviare con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze 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. Saper quindi personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive a	0	0	25	1	1	/
<b>Impresa 4.0</b>	25	Conoscere le tecnologie digitali e le evoluzioni, introdotte dalla 4ª rivoluzione industriale del Piano Nazionale Industria 4.0. Le macrocategorie delle tecnologie abilitanti (Robot Collaborativi, Manifattura additiva, Realtà Aumentata, Simulazione, Integrazioni digitali, Industrial Internet, Cloud, Cybersecurity, Big Data-Analytics). Conoscere le tecnologie innovative utilizzate nel sistema agroalimentare e scoprire con casi studio alcune applicazioni utilizzate nelle imprese agrifood (Droni, Sensori Prossimi e Remoti, Sistemi di Supporto alle Decisioni, Blockchain, Rateo variabile, Realtà Aumentata e Virtuale, etc) Acquisire dimestichezza con i sistemi informativi di connessione ed interpretazione dei dati individuandone le potenzialità professionali per l'agrifood. Conoscere ed applicare le metodologie innovative di approccio all'innovazione (Design Thinking, Lean Thinking, etc). Nozioni di Intelligenza Artificiale	15	10	0	1	1	/
<b>Sostenibilità</b>	25	Conoscere i principi dello sviluppo economico sostenibile Conoscere le dinamiche della crescita sociale Conoscere i principi della salvaguardia dell'ambiente Conoscere e saper proporre il bilancio di sostenibilità Saper coadiuvare l'applicazione del GRI (Global Reporting Initiative) Standard e il Report Integrato	15	10	0	1	1	Lecce
<b>Sicurezza alimentare</b>	25	Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza alimentare Saper individuare nei processi produttivi 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 igienici Saper leggere e conoscere l'etichetta alimentare ai fini della tutela e sicurezza del consumatore Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere degli obblighi di legge in materia di tracciabilità Rilascio Attestato Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07	20	5	0	1	1	/
<b>Certificazioni di Qualità</b>	25	Il concetto di qualità Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità Conoscere la normativa 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. e disciplinare di produzione biologica/integrata Conoscere le principali certificazioni di prodotto e di sistema 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	10	15	0	1	1	/
<b>Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari</b>	25	Conoscere le caratteristiche strutturali ed evoluzione dell'agricoltura, dell'industria alimentare, della distribuzione alimentare italiana Conoscere il sistema agro-alimentare o Agribusiness, i settori o comparti produttivi, le filiere, i distretti territoriali Saper individuare l'organizzazione di una filiera del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale, individuandone l'organizzazione logistica Saper riconoscere le forme giuridiche delle imprese e le principali caratteristiche Acquisire le conoscenze riguardanti la struttura, l'organizzazione ed il rapporto tra le imprese del sistema agroalimentare Conoscere le forme di integrazione e cooperazione di una filiera (orizzontali, verticali e circolari) Saper individuare le forme di integrazione contestualizzandole nelle principali filiere dell'agroalimentare	15	10	0	1	1	/

<b>Le filiere dei prodotti Viti-Vinicoli</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti viti-vinicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Altamura, Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia, Trani, Noicattaro
<b>Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti olivicoli-oleari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Altamura, Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia, Trani, Noicattaro
<b>Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>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> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti cerealicoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p> <p>Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>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 dei prodotti derivati dalle leguminose da granella delle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti delle leguminose da granella, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Brindisi, Trani, Noicattaro
<b>Le filiere dei prodotti caseari</b>	20	<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>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti caseari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia, Trani, Troia, Noicattaro
<b>Le filiere dei prodotti frutticoli</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Conoscere gli areali di produzione, le cultivar, le tecniche colturali, i sistemi di allevamento per la produzione di frutticoli presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Conoscere i processi produttivi ecosostenibili.</p> <p>Conoscere le figure che entrano nel processo produttivo regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti frutticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale.</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Trani, Noicattaro
<b>Le filiere dei prodotti orticoli</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di orticoli presenti nel territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticoli e derivati presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticoli e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti orticoli, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Trani, Noicattaro

<b>Le filiere dei prodotti carnei</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne internazionali, nazionali e del territorio</p> <p>Saper individuare le specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio</p> <p>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti carnei, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia Trani, Troia, Noicattaro
<b>Le filiere dei prodotti ittici</b>	20	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche internazionali, nazionali e del territorio;</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti</p> <p>Saper individuare le specie, areali produzione 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>Saper individuare l'organizzazione della filiera dei prodotti ittici, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale</p>	10	10	0	1	1	Bari, Brindisi, Corato, Gravina in Puglia Trani, Troia, Noicattaro