



OFFERTA FORMATIVA ITS ACADEMY AGRIPUGLIA BIENNIO 2024-26

Sommario

1. Experience Agri Chef, Sede Andria Montegrosso/Foggia	2
2. Tecnico Superiore per le Analisi Dei Prodotti Agroalimentari, Sede Locorotondo	3
3. Esperto di Trading e Logistica Cerealicola, Sede Altamura	4
4. Esperto in Applicazioni delle Farine nelle Produzioni Alimentari, Sede Corato	5
5. Esperto in Digital Marketing Agroalimentare, Sede Locorotondo	6
6. Mastro Pastaio, Sede Bari	7
7. Professionista della GDO, Sede Bari Modugno	8
8. Specialista In Innovazione Della Filiera Cerealicola, Sede Gravina	9
9. Specialista In Innovazione Della Filiera Olivicola-Olearia, Sede Trani	10
10. Esperto Pastry Chef, Sede Locorotondo	11
11. Specialista In Innovazione Della Filiera Vitivinicola, Sede Brindisi	12
12. Specialista in Innovazione della Filiera Orticola, Sede Foggia	13
13. Specialista in Management dei Bakery Store, Sede Bari Modugno	14
14. Tecnico Superiore Dei Sistemi Agrivoltaici Sostenibili, Troia/Gioia Del Colle	15
15. Tecnico Superiore nel Food Sustainability, Lecce	16
16. Tecnico Specializzato Reparti GDO, Molfetta	17
17. Maestro Mugnaio dell'arte Bianca, Corato	18
18. Tecnico Superiore per la Gestione del Post Raccolta nella Filiera Ortofrutticola, Noicattaro	19
19. Tecnico Superiore nelle Certificazioni di Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Andria	20

Experience Agri Chef, Sede Andria Montegrosso/Foggia

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.3 Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO:

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che conoscano le filiere agroalimentari, le specificità del territorio, i prodotti tradizionali e i modelli di consumo in evoluzione nel settore enogastronomico esperienziale.

Tecnico Superiore Experience Agri Chef interviene con autonomia, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti e allestimento dei piatti attraverso l'individuazione delle materie prime d'eccellenza e l'utilizzo degli strumenti tecnologici innovativi, la predisposizione delle condizioni e dell'organizzazione operativa, l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato. Possiede competenze funzionali alla definizione dell'offerta di ristorazione, alla valorizzazione dei prodotti del territorio, all'approvvigionamento e conservazione delle materie prime, alla realizzazione e alla cura di prodotti cucinati e allestiti.

Inoltre, è ambasciatore che valorizzare il territorio e offre esperienze che possano far leva nel consolidamento del valore aggiunto nel ricordo dell'ospite.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore Experience Agri Chef potrà esercitare l'attività lavorativa, sia in forma autonoma, diventando imprenditore o consulente specializzato del settore, sia in forma subordinata, ricoprendo ruoli chiave all'interno di organizzazioni di produzione o di somministrazione, nonché enti di valorizzazione e organizzazioni di eventi di marketing territoriale.

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese

Tecnico Superiore per le Analisi Dei Prodotti Agroalimentari, Sede Locorotondo

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico Superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO:

Il corso mira alla formazione di una figura professionale in grado di applicare metodiche e tecniche di analisi di laboratorio – chimico, microbiologico, sensoriale e strumentale – conformi alle normative nazionali per il controllo degli alimenti e l'applicazione di sistemi di qualità nei processi coinvolti lungo tutta la filiera agroalimentare. Nello specifico il Tecnico superiore per le analisi delle produzioni agroalimentari possiederà le conoscenze chiave e le competenze tecnico-analitiche necessarie ad analizzare la composizione dei prodotti agroalimentari e a verificare la presenza e il ruolo dei microrganismi sia in ambito tecnologico che in relazione alla shelf-life. Oltre all'applicazione delle analisi convenzionali, il corso approfondirà l'utilizzo di tecniche d'avanguardia targeted e non-targeted basate sull'impiego di strumentazioni rapide e a basso impatto ambientale al fine di autenticare i prodotti, garantendo il controllo e la valorizzazione della qualità dalla materia prima alle produzioni immesse sul mercato. Inoltre, il corso fornirà agli studenti una formazione interattiva, prettamente pratica e innovativa basata sull'adozione di nuove tecnologie abilitanti 4.0 e di sistemi digitali integrati in grado di ottimizzare le prestazioni aziendali e soddisfare le esigenze emergenti del settore agroalimentare.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per le analisi dei prodotti agroalimentari potrà svolgere attività di:

- analisi chimico, fisiche, microbiologiche, sensoriali e fitosanitarie;
- campionamento, ricezione e accettazione dei campioni;
- supporto alla gestione informatica dei dati relativi al campione;
- consulenza o valutatore esterno delle prassi di sicurezza e qualità in collaborazione con Enti di certificazione;

in qualità di dipendente per:

- aziende della filiera agroalimentare;
- laboratori di analisi privati;
- enti pubblici;
- spin off e start up innovativi.

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unico 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Certificazione informatica
- Attestato auditor/lead auditor ISO 22000
- Attestato auditor/lead auditor ISO 14001:2015
- Attestato auditor/lead auditor ISO 9001:2015

Esperto di Trading e Logistica Cerealicola, Sede Altamura

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.3 Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali legate alla conoscenza merceologica delle commodities agricole, della loro logistica e degli strumenti finanziari ad esse collegati. I mercati internazionali di riferimento. Forme contrattuali e arbitrati nazionali ed internazionali nel mercato dei cereali e delle proteoleaginose e relativi aspetti di esecuzione, doganali e sanitari. Sistemi di gestione della qualità delle produzioni, strategie di valorizzazione, analisi della filiera e conservazione dei cereali. Modelli di previsione dei prezzi, mercati finanziari e strumenti di gestione della volatilità dei prezzi. Trasporti e coperture assicurative.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore in Trading dei Prodotti Cerealicoli potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente per imprese che si occupano di stoccaggio e commercializzazione di commodities agricole nazionali e internazionali e/o per società di analisi dei mercati e/o enti di statistica o promozione del territorio relative alle attività cerealicole.

DURATA DEL CORSO 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI SPENDIBILI NEL MONDO DEL LAVORO DA RILASCIARE

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unico 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica per la lingua inglese

Esperto in Applicazioni delle Farine nelle Produzioni Alimentari, Sede Corato

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.5 Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici in grado di operare professionalmente nel settore cerealicolo e delle applicazioni industriali agroalimentari. Il tecnico acquisirà competenze sui cereali e la loro trasformazione in sfarinati al fine di valorizzare le relazioni tra il settore agricolo e quello dell'industria agroalimentare. Il corso verterà sulle caratteristiche delle materie prime e sulla valorizzazione delle produzioni, favorendo lo sviluppo prodotto e la comprensione dei meccanismi che caratterizzano i processi produttivi delle applicazioni agroalimentari con particolare riferimento al settore molitorio e a quello della produzione di pasta e prodotti da forno.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Esperto in Applicazioni Delle Farine Nelle Produzioni Alimentari potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente per imprese alimentari che operano nel settore molitorio e/o di trasformazione degli sfarinati in prodotti finiti (pasta e prodotti da forno).

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese

Esperto in Digital Marketing Agroalimentare, Sede Locorotondo

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.3 Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze delle peculiarità delle produzioni agroalimentari del territorio e competenze per implementare strategie di web marketing.

Sulla base degli obiettivi aziendali il Tecnico Superiore sarà in grado di sviluppare strategie di digital marketing, orientandosi tra posizionamento sui motori di ricerca e la realizzazione di piani editoriali.

Inoltre dovrà essere in grado di scegliere e gestire piattaforme di commercio elettronico per il food, monitorare tutte le fasi di vendita e scegliere gli strumenti digitali più efficaci (Social Media, Blog, ecc.).

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore in Marketing Digitale ed E-commerce potrà svolgere la propria attività come dipendente o collaboratore di imprese agroalimentari e agroindustriali, di società operanti nel settore dei servizi digitali. Inoltre potrà svolgere la propria attività come lavoratore autonomo in forma singola o associata.

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Certificato professionale Google Digital Marketing & E-commerce
- Meta Certified Digital Marketing Associate

Mastro Pastaio, Sede Bari

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.5 Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

FINALITA' DEL CORSO

Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare una figura professionale che abbia competenze sull'intera filiera cerealicola (grano-pasta) e sia in grado di gestire la produzione di varie tipologie di pasta secca, pasta all'uovo e pasta fresca, secondo le ricette della tradizione italiana e regionale. Operando in contesti di produzione artigianale e industriale, egli è in grado di gestire l'intero processo di produzione della pasta, che va dalla selezione ed acquisto delle materie prime, fino alla vendita ad esercizi commerciali o direttamente al consumatore finale.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Esperto Mastro Pastaio potrà svolgere la propria professione in qualità di imprenditore, dipendente o consulente in imprese alimentari che operano direttamente nella produzione e vendita della pasta.

DURATA DEL CORSO 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unico 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Corso Online PES PAV PEI - 16 ore (ai sensi della CEI 11-27 Quinta Edizione 2021 e dell'art. 82 del D.Lgs. 81/08 PES/PEI/PAV,
- Corso Spazi Confinati – 8 ore (D.P.R. 177 del 14/09/2011 art.2; D.Lgs. 81/08 s.m.i. artt. 36, 37, 71 comma 7 e 73 comma 4)

Professionista della GDO, Sede Bari Modugno

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.6 Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO

Obiettivo principale del corso è quello di formare Tecnici Superiori Professionisti della GDO.

Il "PROFESSIONISTA DELLA GDO" è responsabile della gestione economica e strategica di marketing di un punto vendita.

L'esperto conosce i processi aziendali e gli standard di qualità, le dinamiche organizzative, gestisce le risorse umane all'interno delle organizzazioni e coordina la rete di vendita.

È in grado di coordinare, in affiancamento con la direzione generale, più punti vendita, porre in essere decisioni strategiche legate alla politica distributiva.

Il professionista della GDO padroneggia gli aspetti contrattuali legati all'approvvigionamento e alla logistica del canale distributivo, compresi gli elementi normativi e di certificazione del settore.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il professionista della GDO potrà esercitare l'attività lavorativa, sia in forma autonoma, diventando imprenditore innovativo del retail o consulente/fornitore di servizi alla Distribuzione Moderna, sia in forma subordinata, ricoprendo ruoli chiave all'interno dell'organizzazione della GDO ad esempio in qualità di responsabile commerciale, acquisti e vendite, responsabile di rete, capo area e capo settore, visual merchandiser e responsabile del marketing-mix dello store, store manager, ecc.

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese

Specialista In Innovazione Della Filiera Cerealicola, Sede Gravina

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

FINALITA' DEL CORSO

Formare Tecnici Superiori Specialisti in Innovazione della Filiera Cerealicola con la finalità di:

- incentivare e supportare la digitalizzazione della filiera cerealicola mediante l'applicazione di tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione e prima trasformazione;
- conoscere e applicare le principali tecniche di agricoltura di precisione a garanzia della sostenibilità economica, ambientale e sociale e della sicurezza alimentare
- applicare e incentivare l'utilizzo di strumenti di supporto alle decisioni per la gestione sostenibile delle produzioni cerealicole;

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore Specialista in Innovazione della Filiera Cerealicola potrà svolgere:

- attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione primaria (aziende agricole, cooperative, etc);
- attività di lavoro dipendente presso fornitori di mezzi tecnici (fertilizzanti, biostimolanti, macchine agricole, supporti informatici, etc.);
- attività di lavoro dipendente presso ditte sementiere, centri di stoccaggio e aziende di trasformazione (mulini e pastifici);
- attività di supporto per le aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologiche nelle produzioni cerealicole;
- attività di consulenza per le imprese cerealicole, cooperative e organizzazioni professionali;

DURATA DEL CORSO 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015
- Attestato auditor/lead auditor ISO 9001:2015

Specialista In Innovazione Della Filiera Olivicola-Olearia, Sede Trani

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

FINALITA' DEL CORSO

Il Tecnico Superiore Specialista in Innovazione della Filiera Olivicola-Olearia acquisirà competenze sulle buone pratiche al fine di un aumento del vantaggio competitivo delle produzioni olearie e servizi connessi.

Il corso formerà una figura professionale capace di:

- gestire i processi di produzione agricola e di trasformazione secondo i principi di qualità ed ecosostenibilità;
- applicare sistemi di controllo qualità e di valutazione sensoriale per il miglioramento qualitativo;
- interpretare le analisi di qualità sulle produzioni primarie e sui prodotti trasformati;
- gestire i sistemi informativi aziendali (software gestionali e SIAN);
- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali in materia di sicurezza alimentare, sui luoghi di lavoro e di etichettatura;
- attuare strumenti di comunicazione e marketing per la valorizzazione della "cultura" dell'Olio Extra Vergine di Oliva di qualità;

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il tecnico potrà svolgere lavoro dipendente presso aziende pubbliche e/o private (ad es. aziende agricole e/o di trasformazione, organizzazioni di produttori, aziende di distribuzione o commercializzazione e Enti di certificazione) oppure attività professionale in qualità di consulente esterno.

DURATA DEL CORSO 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva
- 20 sedute di assaggio certificate da Capo Panel
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015
- Attestato Corso Open A1/A2/A3 Pilotaggio Droni

Esperto Pastry Chef, Sede Locorotondo

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.5 Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

FINALITA' DEL CORSO

Il Corso forma il PASTRY CHEF, una figura che combina solide conoscenze teoriche e competenze pratiche e gestionali. Il PASTRY CHEF sa operare nell'ambito di una vasta gamma di produzioni che includono la pasticceria dolce e salata, i prodotti da forno, e la preparazione di creme, salse, semifreddi, prodotti di gelateria e cioccolateria. Il PASTRY CHEF è in grado di analizzare e comunicare i principali aspetti tecnologici, edonistici, salutistici, e socio-culturali che caratterizzano queste produzioni, evidenziandone le specificità e le potenzialità.

Il PASTRY CHEF è dotato di una conoscenza approfondita delle materie prime, con un'attenzione particolare alle filiere dei prodotti cerealicoli, del cacao, degli zuccheri, degli ovoprodotti, del latte e dei suoi derivati. Questa preparazione consente di valorizzare le caratteristiche uniche di ciascun ingrediente, anche in funzione del loro legame con il territorio di origine. Inoltre, il PASTRY CHEF è esperto nell'uso di ingredienti speciali e alternativi, in risposta ad allergie, intolleranze come la celiachia e l'intolleranza al lattosio, regimi dietetici particolari, come quelli vegetariani e vegani, e patologie legate all'alimentazione.

Il PASTRY CHEF padroneggia tutte le fasi di trasformazione e conservazione, dimostrando competenze sia nelle tecniche di base che in quelle avanzate di pasticceria, gelateria, cioccolateria e bakery. Inoltre è esperto nell'utilizzo di attrezzature e dispositivi specifici.

Il PASTRY CHEF è in grado di bilanciare l'utilizzo delle tecniche tradizionali con la ricerca e l'innovazione di processo e di prodotto, sia per esaltare l'aspetto edonistico ed esperienziale, che per promuovere il benessere e la salute del consumatore.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il PASTRY CHEF può lavorare come dipendente presso imprese artigianali, semiartigianali e industriali del settore dei prodotti da forno, in laboratori artigianali di pasticceria, gelateria e cioccolateria, e imprese del settore Ho.Re.Ca. Inoltre, il PASTRY CHEF avrà le competenze per intraprendere un'attività imprenditoriale negli stessi settori o di consulente esterno per imprese del settore bakery o Ho.Re.Ca. o di filiere ad esse collegate.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione alimentaristi in materia di celiachia e alimentazione senza glutine
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unico 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica per la lingua inglese

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

Specialista In Innovazione Della Filiera Vitivinicola, Sede Brindisi

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

FINALITA' DEL CORSO

Il percorso proposto formerà un Tecnico Superiore che sia in grado di operare lungo tutta la supply chain vitivinicola e sia capace di fungere da motore di innovazione e cambiamento all'interno del contesto aziendale. Il percorso prevederà di sviluppare competenze inerenti alle tecniche produttive sostenibili e agli strumenti di raccolta, analisi e gestione dei dati finalizzati alla pianificazione delle attività operative e strategiche dell'azienda vitivinicola moderna. Un focus particolare sarà rivolto alle competenze relative alla comunicazione del territorio, dei processi e dei prodotti vitivinicoli, per facilitare il processo di apertura delle aziende del comparto vitivinicolo regionale alle attività di enoturismo, accoglienza, vendita diretta, wine experience.

Il Tecnico Superiore delle produzioni vitivinicole è quindi una figura professionale esperta nei processi di gestione della filiera vitivinicola, in grado di operare secondo le norme di sicurezza sul lavoro e di sicurezza nelle lavorazioni e pertanto in grado anche di attivare una competente e solida comunicazione e promozione dei prodotti e del territorio, che consenta alle aziende l'accesso a settori di mercato ancora in gran parte inesplorati.

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore in innovazione della filiera vitivinicola potrà svolgere attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione, di trasformazione, di confezionamento e di commercializzazione della filiera vitivinicola nonché attività di consulenza in proprio o presso agenzie specializzate, in comunicazione e marketing.

DURATA DEL CORSO 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Attestato Assaggiatore ufficiale di vino 1° livello
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015
- Attestato Corso Open A1/A2/A3 Pilotaggio Droni

Specialista in Innovazione della Filiera Orticola, Sede Foggia

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

La figura del futuro TECNICO SUPERIORE SPECIALISTA IN INNOVAZIONE NELLA FILIERA ORTICOLA sarà incentrata sulla

- gestione della produzione sostenibile delle principali specie orticole;
- assicurazione e mantenimento della qualità e della salubrità dei prodotti orticoli, dal campo alla tavola;
- sostegno e supporto per le aziende nell'applicazione di tecnologie innovative nelle fasi di produzione e post-produzione;
- conoscenza e applicazione delle principali tecniche 4.0 per la produzione e selezione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti per ridurre gli sprechi;

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il TECNICO SUPERIORE SPECIALISTA IN INNOVAZIONE NELLA FILIERA ORTICOLA potrà svolgere:

- attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione primaria e di trasformazione;
- attività di supporto per le aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologiche a supporto delle produzioni agricole;
- attività professionale per il supporto e l'assistenza tecnica in imprese agricole;
- attività professionale per aziende che applicano le innovazioni tecnologiche a supporto della produzione agricola;
- attività presso organizzazioni professionali agricole e società di consulenza nel settore agricolo;

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015
- Attestato Corso Open A1/A2/A3 Pilotaggio Droni

Specialista in Management dei Bakery Store, Sede Bari Modugno

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.6 Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO:

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che conoscano materie prime e processi di trasformazione dei prodotti da forno (pane, pizza, dolci), la loro distribuzione e le evoluzioni del mercato di riferimento.

Il Tecnico Superiore Specialista in Management dei Bakery Store gestisce il punto vendita e il suo team, dalle fasi di approvvigionamento delle materie prime, alla creazione dei prodotti e loro commercializzazione, sia al dettaglio che all'ingrosso, assicurandosi che l'offerta sia sempre in linea con i trend di mercato.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore Specialista in Management dei Bakery Store potrà esercitare l'attività lavorativa, sia in forma autonoma, diventando imprenditore o consulente/formatore specializzato del settore, sia in forma subordinata, ricoprendo ruoli chiave all'interno di organizzazioni di produzione e/o di vendita (gestore di panifici, pasticceria, pizzeria, responsabile del punto vendita, responsabile del reparto bakery nella GDO, responsabile di produzione in industrie agroalimentari del settore di riferimento).

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione alimentaristi in materia di celiachia e alimentazione senza glutine
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese

Tecnico Superiore Dei Sistemi Agrivoltaici Sostenibili, Troia/Gioia Del Colle

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.4 Tecnico Superiore per la bioeconomy nelle imprese agroalimentari e agroindustriali

FINALITA' DEL CORSO

Lo scopo è formare Tecnici Superiori specializzati nel:

- supportare la realizzazione di impianti agrivoltaici;
- incentivare il recupero di aree marginali per l'attività agricola e la produzione energetica;
- monitorare i parametri energetici e agroambientali degli impianti;
- assicurare la corretta gestione agronomica delle produzioni agricole;
- assicurare il mantenimento della qualità del prodotto e del processo produttivo;
- ottimizzare la qualità e la sicurezza grazie all'apporto di tecnologie proprie dell'agricoltura di precisione nelle fasi di produzione;
- promuovere la gestione sostenibile della filiera di produzione;
- implementare l'uso di razionale e consapevole delle risorse;
- incentivare l'agricoltura circolare;
- valutare la fattibilità economica del progetto agrivoltaico.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore formato potrà svolgere:

- attività di lavoro dipendente e/o professionale presso aziende di produzione primaria;
- attività di lavoro dipendente per le aziende impegnate nello sviluppo di impianti;
- attività professionale per il supporto e l'assistenza tecnica in studi tecnici e/o società di progettazione di impianti da energie rinnovabili;
- attività professionale presso società di consulenza nel settore agricolo;

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Patentino per l'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015

Tecnico Superiore nel Food Sustainability, Lecce

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.4 Tecnico Superiore per la bioeconomy nelle imprese agroalimentari e agroindustriali

FINALITA' DEL CORSO:

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che conoscano i processi produttivi agroalimentari, le tecnologie innovative, i principi di sostenibilità, le certificazioni e normative di riferimento, l'organizzazione aziendale e l'applicazione di nuovi modelli che concorrano alla sostenibilità sistemica e alla resilienza del settore.

Il Tecnico Superiore Nel Food Sustainability sarà in grado di:

- Elaborare ed implementare pratiche sostenibili in aziende agroalimentari
- Monitorare e valutare le performance di sostenibilità
- Identificare criticità ed attuare azioni correttive di miglioramento
- Comunicare internamente ed esternamente gli obiettivi aziendali di sostenibilità
- Gestire responsabilmente la catena del valore (dall'approvvigionamento al servizio post-consumo)

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore Nel Food Sustainability potrà esercitare l'attività lavorativa, sia in forma autonoma, diventando imprenditore o consulente/formatore specializzato del settore, sia in forma subordinata, ricoprendo all'interno di organizzazioni ruoli tecnici nonché trasversali, come ad esempio: responsabile qualità e sostenibilità in aziende agroalimentari, project manager, specialista a supporto di varie aree funzionali (produzione, logistica e supply chain, vendite, marketing, risorse umane, finanza, IT, ecc..).

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese

Tecnico Specializzato Reparti GDO, Molfetta

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.6 Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO:

L'esperto conosce le caratteristiche merceologiche, i processi produttivi, i mercati di approvvigionamento e i canali distributivi, i principi di sostenibilità, di responsabilità etica, qualità e stagionalità nell'ambito della GDO.

Il tecnico della gestione dei reparti agroalimentari nella GDO è responsabile del risultato economico dei reparti freschi (es: salumeria, formaggi, pescheria, macelleria, panetteria, ecc..).

Sovrintende al funzionamento del reparto, analizza i dati di vendita, il margine di profitto del reparto e verifica gli scostamenti di budget, supervisiona la corretta esposizione dei prodotti, partecipa alla formazione del personale ed al rispetto della normativa igienico sanitaria vigente.

Verifica il livello di servizio offerto al cliente e controlla la freschezza dei prodotti. Si occupa della gestione delle scorte, giacenze e rotazione delle merci.

Tramite le sue capacità analitiche e comunicative, riesce a far fronte alle esigenze dei consumatori e a migliorare la redditività dei reparti.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il "Tecnico Specializzato Reparti GDO" potrà esercitare l'attività lavorativa, sia in forma autonoma, diventando imprenditore o consulente/formatore del personale nella Distribuzione Moderna, sia in forma subordinata, ricoprendo ruoli chiave all'interno dell'organizzazione della GDO ad esempio nelle filiali/punti vendita in qualità di capo reparto, all'interno degli uffici: vendite, category, acquisti, ecc.

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese

Maestro Mugnaio dell'arte Bianca, Corato

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.5 Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi

FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori in possesso di conoscenze e competenze professionali legate al mondo dell'arte bianca e alla valorizzazione della materia prima in ottica di sviluppo di prodotto. La conoscenza delle caratteristiche, della composizione chimica e delle modificazioni delle materie prime costituiscono il punto di partenza del percorso formativo finalizzato all'acquisizione delle tecniche di macinazione, degli aspetti di qualità del prodotto e di controllo dei processi molitorii.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il Tecnico Superiore Maestro Mugnaio dell'Arte Bianca potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente per aziende che si occupano di lavorazione, trasformazione, conservazione e stoccaggio delle produzioni agricole del settore cerealicolo e/o consulente a supporto di aziende di progettazione di impianti e soluzioni tecnologiche in ambito molitorio.

DURATA 1800 ore, di cui 720 ore di Stage.

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Corso Online PES PAV PEI - (ai sensi della CEI 11-27 Quinta Edizione 2021 e dell'art. 82 del D.Lgs. 81/08 PES/PEI/PAV,
- Corso Spazi Confinati – (D.P.R. 177 del 14/09/2011 art.2; D.Lgs. 81/08 s.m.i. artt. 36, 37, 71 comma 7 e 73 comma 4)

Tecnico Superiore per la Gestione del Post Raccolta nella Filiera Ortofrutticola, Noicattaro

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.1 Tecnico Superiore per la gestione e l'innovazione nelle produzioni primarie e nel sistema agroindustriale

FINALITA' DEL CORSO:

Formare Tecnici Superiori per la gestione del post raccolta nella filiera ortofrutticola specializzati per:

- assicurare la gestione e il mantenimento della qualità del prodotto e del processo, dalla raccolta al momento di vendita.
- ottimizzare la qualità con tecnologie innovative nelle fasi di produzione, conservazione, logistica e distribuzione diretta al consumatore.
- conoscere e applicare le principali tecniche 4.0 di conservazione e trasformazione in post-raccolta, salvaguardando la salubrità dei prodotti e ridurre gli sprechi.
- promuovere il consumo di una più ampia gamma varietale, che comprenda il ricco giacimento della biodiversità regionale e la valorizzazione dei prodotti di nicchia.

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'esperto formato potrà svolgere:

- attività di lavoro dipendente presso aziende di produzione primaria e di confezionamento e distribuzione;
- attività di supporto per le aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologiche del post raccolta;
- attività professionale per il supporto e l'assistenza tecnica in imprese, centrali di acquisto, magazzini di condizionamento, piattaforme logistiche di distribuzione;
- attività presso organizzazioni professionali agricole e società di consulenza nel settore agricolo;
- attività in qualità di dipendente e/o consulente presso enti di certificazione, società di import-export, nonché per la GDO.

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015
- Attestato di partecipazione Pest Management (UNI EN 16636:2015)
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)
- Attestato di partecipazione UNI EN ISO 22005

Tecnico Superiore nelle Certificazioni di Qualità dei Prodotti Agroalimentari, Andria

FIGURE NAZIONALI DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico Superiore per i controlli e le certificazioni nelle filiere agroalimentari

FINALITA' DEL CORSO:

Formare Tecnici Superiori specializzati per:

- l'implementazione e la gestione integrata delle attuali normative cogenti e volontarie in materia di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti agroalimentari, nonché di sostenibilità economica, ambientale e sociale;
- l'implementazione e la gestione integrata dei principali schemi di certificazione in ambito agroalimentare, promuovendo anche l'utilizzo delle nuove tecnologie con particolare riferimento quelle riguardanti la transizione digitale, la block-chain management ed i big data.

SBOCCHI PROFESSIONALI

L'esperto formato potrà svolgere:

- attività di lavoro dipendente presso aziende agroalimentari per l'implementazione e la gestione di schemi di certificazione di qualità nonché presso aziende impegnate nello sviluppo di innovazioni tecnologiche a supporto delle produzioni agroalimentari;
- attività professionale per il supporto e l'assistenza tecnica di aziende agroalimentari per l'implementazione e la gestione di schemi di certificazione di qualità e/o innovazioni tecnologiche per la produzione agroalimentare, organizzazioni professionali e società di consulenza nel settore agroalimentare.

DURATA 2000 ore di cui 800 ore di Stage

ATTESTATI SUPPLEMENTARI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Certificazione Informatica
- 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 per la lingua inglese
- Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Qualità UNI EN ISO 9001:2015
- Auditor/Lead Auditor Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015
- Auditor/Lead Auditor Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare UNI EN ISO 22000 - FSSC 22000
- Attestato Pest Management (UNI EN 16636:2015)
- Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)