



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA ORTICOLA

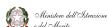
ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



FUTURA

Finanziato
dall'Unione europea
per il Piano PNRR



**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

PNRR ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEL CORSO

CONOSCENZE

il corso si propone di formare una figura professionale che conosca i principi di sostenibilità e che si impegni nella promozione dell'innovazione della filiera orticola ed in particolare il pomodoro.

COMPETENZE

il tecnico superiore segue l'impresa orticola in tutte le sue fasi di produzione, condizionamento e trasformazione. Egli assiste gli agricoltori nella coltivazione del pomodoro dalla scelta del terreno alla gestione del suolo, fino al controllo delle infestanti e delle fasi di raccolta e post-raccolta.



PARTNER



PROGRAMMA DI STUDI

TRASVERSALE

Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5 h
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20 h
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25 h
Imprenditività e Imprenditorialità	25 h
Creazione di impresa	25 h
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

BASE E AREA FILIARE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	50 h
Informatica	25 h
Impresa 4.0	25 h
Sostenibilità	25 h
Sicurezza alimentare	25 h
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16 h
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Le filiere dei prodotti orticoli	25 h
La filiera del pomodoro	20 h
Visite didattiche	20 h

TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: L'ORTICOLTURA DAL CAMPO ALLA TAVOLA

Gestione agronomica delle orticole	20 h
Gestione fitosanitaria delle orticole	25 h
Fisiologia di maturazione delle orticole	25 h
Processi e operazioni post raccolta degli ortaggi	25 h
La gestione fitosanitaria del post raccolta	25 h
Tecnologie di conservazione e Tecnologie di condizionamento	25 h
Legislazione agroalimentare	20 h
Etichettatura	20 h
Packaging innovativo e MOCA	25 h
Industrie alimentari	25 h

AREA TECNICO-INNOVATIVA: DSS E SMART FARMING

Introduzione alla blockchain	25 h
Smart contract nelle filiere agroalimentari	25 h
I Big Data e l'IoT per lo Smart Farming	25 h
Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	25 h
Sistemi di supporto alle decisioni	25 h

TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: LA QUALITÀ

Certificazioni di Qualità: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT Certificazioni di Prodotto: Certificazione Free From (gluten free, OGM free, Vegan....)	25 h
Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25 h
Certificazione di Prodotto: GLOBALG.A.P. IFA V.6 - GLOBALG.A.P. GRASP ver 2.0 e add-on (LEAF MARK-BIODIVERSITY-SPRING-COOP-NURTURE-AH GROW 3.1.-GG.FSA V.3 - PLUS V.2)	25 h
Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25 h
Logistica	20 h
Strategie di Marketing	20 h

STAGE (40%)

Pre Stage	200 h
Stage	600 h

APPROFONDIMENTI

Fiere / eventi	20 h
----------------	------

TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: IL POMODORO DA INDUSTRIA

Fisiologia, morfologia e tecniche agronomiche del pomodoro da industria	30 h
Gestione fitosanitaria del pomodoro da industria	20 h
Laboratorio tecnica irrigua	20 h
Laboratorio di Patologia vegetale e di fitofagi	20 h
Il Disciplinare Tecnico di Produzione e Quaderno di campagna	25 h
Fisiologia della maturazione del pomodoro. Raccolta e indici di qualità.	20 h
La Sostenibilità e l'Agricoltura circolare	25 h

AREA PROFESSIONALIZZANTE: ATTESTATI

Patentino Fitosanitario	20 h
Abilitazione al pilotaggio droni	39 h

PROJECT WORK

Metodologie per la predisposizione del Project Work	10 h
Sviluppo del Project Work Finale	40 h



ITS Academy AgriPuglia

Agribusiness School

S.C. 138 Contrada Marangi, 26
70010 Locorotondo (BA)

080 431 2767 - 346 181 6334
info@itsagroalimentarepuglia.it

www.agribusiness.school

