



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DEL POST RACCOLTA NELLA FILIERA ORTOFRUTTICOLA

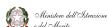
ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



FUTURA

Finanziato
dall'Unione europea
per il Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)



LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEL CORSO

CONOSCENZE

i tecnici superiori conoscono le tecniche di gestione innovative nel post raccolta e gli indici di qualità dei prodotti ortofrutticoli.

COMPETENZE

i tecnici superiori sono specializzati nella gestione del post-raccolta della filiera ortofrutticola, garantendo la qualità del prodotto dalla raccolta alla vendita e ottimizzando qualità, conservazione, logistica e distribuzione. Sono inoltre in grado di collaborare con altri tecnici della filiera.



PARTNER

Ermes 
fruit... made in world

 **APEO**
dal 1980 Associazione Produttori Esportatori Ortofrutticoli


AGRICOPER
Italian quality grapes

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

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

AREA FILIERE ORTOFRUTTICOLE

Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Le filiere dei prodotti frutticoli: Uva da tavola e Drupacee	20 h
Le filiere dei prodotti frutticoli: Agrumi, Kiwi, Fragola, Melograno e piccoli frutti	20 h
Le filiere dei prodotti orticoli I	20 h
Le filiere dei prodotti orticoli II	20 h
Visite didattiche	25 h

AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: TECNOLOGIA E INNOVAZIONE PER LA QUALITA' NEL POST RACCOLTA

Laboratorio Innovazione nel Packaging e Legislazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)	25 h
Automazione, Interconnessione e Tracciabilità	16 h
Laboratorio di strategie comunicative per i consumatori	20 h
Seminario sull'utilizzo alternativo degli scarti	5 h
Sostenibilità economica ambientale e sociale del post raccolta	25 h
Strategie di marketing e di distribuzione	25 h
Digitalizzazione e dematerializzazione della supply chain	25 h

AREA TECNICO PROFESSIONALE: DAL CAMPO AL POST RACCOLTA

Fisiologia della maturazione e del PostRaccolta	25 h
La Gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti	25 h
La Qualità e Indici di Raccolta per specie le frutticole	25 h
La Qualità e Indici di Raccolta per le specie orticole	25 h
Processi e Operazioni Post Raccolta: Uva da tavola	25 h
Processi e Operazioni Post Raccolta: Drupacee-Actinidia-Melograno	25 h
Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti	25 h
Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi e foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice	25 h
Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi a frutto maturo e immaturo	25 h
La gestione fitosanitaria in post raccolta	25 h
Le tecnologie di condizionamento e conservazione ortofrutticola	25 h
Nuovi Processi di trasformazione: Fresh cut	20 h
Logistica 5.0	25 h
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	20 h

AREA TECNICO PROFESSIONALIZZANTE: GESTIONE QUALITA' POST RACCOLTA

Approcci analitici innovativi per il controllo qualità	25 h
Etichettatura e Legislazione agroalimentare	30 h
Seminario sul Biologico	3 h
Seminario sulle Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT	3 h
Tecniche di audit	16 h
I sistemi di gestione della qualità: UNI EN ISO 9001:2015	24 h
I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16 h
La rintracciabilità nelle filiere ISO 22005:2008	16 h
Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e SQNPI	25 h
Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25 h

PROJECT WORK

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

STAGE (40%)

Pre Stage	200 h
Stage	600 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

