

**AVVISO PER LA COSTITUZIONE DI UNA SHORT LIST
PER ATTIVITA' DI DOCENZA PER UNITA' FORMATIVE SPECIFICHE E TECNICO
PROFESSIONALI**

La pubblicazione del presente avviso non comporta alcun obbligo da parte della Fondazione a conferire incarichi ad uno dei candidati inseriti nella Short List né alcun diritto da parte dei candidati nell'assegnazione di incarichi.

PREMESSO

- che la Legge n. 99 del 15 luglio 2023 ha istituito il Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore.
- che la Fondazione ITS Academy AgriPuglia opera nell'Area Tecnologica 4 - Sistema Agroalimentare

VISTO

- Il decreto del MIM n.96 del 07 agosto 2023 e le Istruzioni operative prot. n.129879 dell'8 novembre 2023;
- Il progetto denominato “Per un Futuro da protagonisti nell'Agroalimentare” presentato dalla Fondazione al Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) nell'ambito dell'Azione “Potenziamento dell'offerta formativa ITS Academy” - Attività A Realizzazione dei percorsi formativi per il conseguimento del relativo diploma di specializzazione, in particolare collegati ai settori funzionali all'adeguamento delle competenze 4.0 e a settori di sviluppo strategici all'interno delle aree tecnologiche;
- Il contratto di finanziamento che la Fondazione ITS Academy AgriPuglia ha sottoscritto con il MIM per la regolamentazione dei rapporti di attuazione, gestione e controllo relativi al progetto “Per un Futuro da protagonisti nell'Agroalimentare”, CUP: E14D23003480006, finanziato nell'ambito del decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 26 maggio 2023, n. 96, nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 Istruzione e ricerca - Componente 1 - Potenziamento dell'offerta dei servizi all'istruzione: dagli asili nido all'Università – Investimento 1.5 “Sviluppo del sistema di formazione professionale terziaria (ITS)”, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU, finalizzato al potenziamento dell'offerta formativa degli Istituti Tecnologici Superiori - ITS Academy;
- Il decreto del MIM n. 203 del 20 ottobre 2023 relativo a Disposizioni concernenti le aree tecnologiche, le figure professionali nazionali di riferimento degli ITS Academy e gli standard minimi delle competenze tecnologiche e tecnico-professionali.

Le Figure Nazionali previste per l'Area Tecnologica 4 – Sistema Agroalimentare sono:

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

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

4.1.3 Tecnico Superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari

4.1.4 Tecnico Superiore per la bioeconomy nelle imprese agroalimentari e agroindustriali

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

4.1.6 Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari

- Il decreto del MIM n.228 del 30 novembre 2023 relativo alle norme di attuazione articolo 13 comma 2 della Legge 15 luglio 2022 n 99 concernente la definizione degli indicatori di realizzazione e di risultato dei percorsi formativi ITS;
- La Procedura negoziale Regione Puglia “ITS 4.0 - biennio 25/27” (AD n.665 del 02/12/2025 – AD n.784 del 17/12/2025) e relativo AUO sottoscritto il 17/12/2025;
- I Corsi ITS avviati per il biennio 2025-2027:
 - ✚ SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA VITIVINICOLA (VINNOVA), sede Manduria (TA)
 - ✚ SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA-OLEARIA (EVO EXCELLENCE 2ED), sede Ostuni (BR)
 - ✚ TECNICO SPECIALIZZATO NELLA GESTIONE DEI REPARTI FOOD (GDO-FOOD), sede Locorotondo (BA)
 - ✚ TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DEL POST RACCOLTA NELLA FILIERA ORTOFRUTTICOLA (GEST-POST), sede Bari
 - ✚ MAESTRO MUGNAIO DELL’ARTE BIANCA (MAESTRO MUGNAIO), sede Corato (BA)
 - ✚ ESPERTO IN APPLICAZIONI DELLE FARINE NELLE PRODUZIONI ALIMENTARI (PROFFAR2), sede Corato (BA)
 - ✚ TECNICO SUPERIORE NELLE CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (CERTIQUAL), sede Massafra (TA)
 - ✚ SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA ORTICOLA (SINFO2), sede Cerignola (FG)
 - ✚ ESPERTO IN DIGITAL MARKETING AGROALIMENTARE (EDMA2), sede Bari
 - ✚ TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI (AGRI.QUAL), sede Locorotondo (BA)
 - ✚ MAESTRO BIRRAIO (MA.BI.SAL), sede Lecce
 - ✚ TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO (VA.PE.SA), sede Santeramo in Colle (BA)

INFORMAZIONI GENERALI

- I Corsi ITS sono Corsi di specializzazione tecnica post-diploma di cui al DPCM del 25/01/2008 ed alla Legge n. 99 del 15/07/2022;
- La Fondazione ITS Academy AgriPuglia organizza Corsi ITS della durata di 4 semestri, per un totale di n. 1800/2000 ore di cui n. 1080/1200 dedicate a lezioni d’aula di tipo laboratoriale, esercitazioni di laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 720/800 ad attività di stage;
- Le attività didattiche sono previste in presenza presso la sede di ciascun Corso e si articolano prevalentemente in 5 ore giornaliere, dal lunedì al venerdì, e comunque sulla base delle esigenze didattico/organizzative;
- Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate rilasciato dal Ministero dell’Istruzione e del Merito, previa verifica finale delle competenze acquisite, fa riferimento al V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l’apprendimento permanente E.Q.F e costituisce titolo per l’accesso ai pubblici concorsi.

SCOPO DELL’AVVISO

Il presente avviso è finalizzato a raccogliere dichiarazioni di disponibilità per la costituzione di una Short List di esperti per attività di docenza, per Unità Formative specifiche e tecnico professionali previste dall’articolazione didattica dei Corsi ITS avviati per il biennio 2025-2027 di cui al dettaglio riportato negli Allegati 1 al presente.

REQUISITI

I soggetti interessati a presentare domanda, dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti minimi generali:

Istituto Tecnologico Superiore Academy Agroalimentare Puglia (Fondazione ITS Academy AgriPuglia)

S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA) | Tel./Fax 080/4312767 – Mobile 346/1816334 - www.itsagroalimentarepuglia.it
pec: fonditsagroalimentare@legalmail.it | info@itsagroalimentarepuglia.it | segreteria@itsagroalimentarepuglia.it
Iscrizione REA c/o CCIAA di Bari: 574075 - Registro Persone giuridiche c/o Prefettura di Bari al n. 65/P - C. F. e P. IVA 07105100726



1. essere cittadino italiano;
2. godimento dei diritti civili e penali;
3. non avere riportato condanne penali, in via definitiva;
4. non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa;
5. possedere patente di guida di tipo B;
6. buona padronanza del pacchetto OFFICE, posta elettronica e internet;
7. trovarsi nella condizione di assenza conflitti di interessi.

In particolare, possono presentare domanda:

a) esperti del mondo del lavoro (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) in possesso di diploma di laurea magistrale e specifica esperienza professionale post laurea almeno quinquennale oppure, in possesso di diploma di laurea e specifica esperienza professionale post laurea almeno di sette anni oppure, in possesso di diploma di istruzione secondaria superiore e specifica esperienza professionale post-diploma almeno decennale;

b) professori della scuola media superiore da almeno n. 5 anni, in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;

c) docenti universitari con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;

d) docenti dipendenti/collaboratori di Agenzie Formative in possesso di diploma di laurea magistrale ed esperienza di insegnamento, minimo triennale, nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma (minimo in n. 3 corsi della durata codauno minimo n. 30 ore).

L'esperienza professionale richiesta quale requisito minimo deve riferirsi all'argomento oggetto dell'Unità formativa per la quale ci si candida ed essere stata svolta negli ultimi dieci anni.

Il coinvolgimento dei docenti delle istituzioni scolastiche potrà avvenire a condizione che esso sia compatibile con l'orario di insegnamento e di servizio, nonché con l'assolvimento di tutte le attività inerenti alla funzione docente.

ATTIVITA' E COMPENSO

Per l'attività didattica (che include la preparazione del materiale didattico, docenza, predisposizione del test di valutazione per la verifica delle conoscenze e competenze, in ingresso ed acquisite al termine della Unità formativa, con relativa griglia di correzione, correzione dei test e predisposizione di un test bis per eventuali recuperi) il compenso sarà determinato in base a quanto disposto dalla Circolare del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali n. 2 del 2009. In particolare, relativamente al personale docente esterno il compenso corrisposto per la docenza sarà il seguente:

- € 70,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia A
- € 50,00/ora, lordo omnicomprensivo per i docenti inquadrati nella Fascia B

Il compenso è lordo omnicomprensivo (comprendente eventuale IVA, ritenuta fiscale e ritenute previdenziali, a carico del prestatore, contributi INPS e INAIL sia a carico del prestatore che del datore, eventuale IRAP a carico del datore, ecc).

Il compenso verrà corrisposto dietro rilascio di regolare quietanza ovvero fattura nel rispetto della normativa fiscale vigente, al termine dello svolgimento dell'incarico, dopo la consegna di tutta la documentazione richiesta che sarà indicata nel contratto e comunque nei tempi dettati dall'erogazione del finanziamento da parte dell'Ente/Enti finanziatori.

In ottemperanza a quanto riportato nella Legge n. 99 del 15/07/2022 i docenti saranno reclutati con contratto a norma dell'articolo 2222 del codice civile.

Non è previsto il rimborso di spese di viaggio eventualmente sostenute per il raggiungimento della sede del corso per prestazioni rese in esecuzione del mandato, salvo per esperti provenienti da altre Regioni qualora la distanza dal Comune di residenza/domicilio al Comune sede del corso risulti

superiore a 100 km. Per questi previsto altresì il rimborso per spese di alloggio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Si precisa che almeno il 60% della docenza relativa a ciascun Corso ITS, sarà affidato ad esperti provenienti dal mondo del lavoro con esperienza specifica almeno quinquennale.

È fatto obbligo ai candidati inseriti nella short list di partecipare (a titolo gratuito) alla FORMAZIONE FORMATORI programmata dalla Fondazione ed altresì ad eventuali riunioni di coordinamento con il Comitato di Progetto del Corso.

Al momento della sottoscrizione dell'incarico o comunque prima dell'inizio delle lezioni i dipendenti di Enti Pubblici dovranno aver acquisito, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione da parte della loro Amministrazione di appartenenza, come da normativa vigente.

In caso di affidamento incarico di docenza, il Curriculum Vitae fornito ed esaminato ai fini dell'inserimento nella Short list sarà pubblicato sul sito web istituzionale della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it, sul portale S.I.R.P. Regione Puglia e sulla piattaforma FUTURA PNRR.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE

Per la valutazione delle candidature si utilizzeranno i seguenti criteri:

FORMAZIONE POST TITOLO DI STUDIO RICHIESTO, Attinente alla tematica (Max 10 P)

Corso di specializzazione conseguito in Italia o all'estero, di durata almeno 6 mesi = 2 P

Master di I livello = 2 P

Master di II livello = 3 P

Dottorato di Ricerca = 10 P

ESPERIENZE LAVORATIVE PREGRESSE (Max 60 punti)

Esperienza professionale nella tematica per la quale ci si candida (oltre gli anni richiesti quale requisito minimo) = Max 50 Punti (n. 5 punti per anno)

Esperienza di docenza in corsi professionalizzanti (IFTS, ITS, Master, ecc.), almeno post diploma = Max 20 Punti (n. 2 per ciascun modulo /unità formativa)

Per l'attribuzione dei punteggi del criterio esperienza lavorative pregressa, la Fondazione si riserva la possibilità – per le unità formative che riterrà necessarie - di convocare i candidati per un colloquio teso ad illustrare le esperienze lavorative pregresse e valutare l'attinenza con le tematiche per le quali ci si candida e all'esito attribuire il corretto punteggio.

PROPOSTA PROGRAMMA (Max 30 punti)

Proposta programma articolato, per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati dovranno produrre apposita dichiarazione di disponibilità, compilata online, in base allo schema di cui all'Allegato 2, corredata dalla seguente documentazione:

- Curriculum Vitae in formato europeo, firmato, nel quale dovranno essere specificati in dettaglio: titoli di studio, esperienze lavorative pregresse con indicazione del Committente e della durata dell'attività svolta;
- autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate nel Curriculum Vitae, regolarmente sottoscritta;
- dichiarazione assenza conflitti di interesse;
- sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;

- programma articolato per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, specificando le modalità didattiche, predisposto utilizzando lo schema di cui all'allegato 4;
- copia fotostatica di un valido documento di riconoscimento;
- copia fotostatica del codice fiscale, se non ricompreso nel documento di identità;
- informativa privacy, sottoscritta.

La dichiarazione di disponibilità dovrà **pervenire**:

1. **in busta chiusa**, recante all'esterno i dati del mittente e la seguente dicitura “Avviso Short List Esperti per attività di docenza febbraio 2026”, al seguente indirizzo:

**Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 C.da Marangi n. 26 - 70010 Locorotondo (BA)**

oppure

2. al seguente indirizzo pec fonditsagroalimentare@legalmail.it, con oggetto “Avviso Short List Esperti per attività di docenza – cognome e nome”. La domanda, unitamente a tutti gli allegati previsti, dovrà essere inoltrata con un solo messaggio e-mail, allegando file, con estensione .pdf.

entro e non oltre le ore 18:00 del 23 febbraio 2026 (non farà fede la data di spedizione).

La Fondazione si riserva di richiedere la documentazione attestante quanto dichiarato nel Curriculum Vitae.

Non saranno prese in considerazione, le domande:

- pervenute oltre il termine di scadenza;
- presentate da soggetti non in possesso di tutti i requisiti richiesti;
- non corredate da Curriculum Vitae in formato europeo, sottoscritto;
- non corredate da Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate nel Curriculum Vitae, regolarmente sottoscritta;
- non compilate sul modello di domanda di cui all'Allegato 1 e non sottoscritte;
- pervenute corredate dei documenti previsti ma non redatti nella forma o secondo le modalità indicate nel presente Avviso e nell'Allegato 2.

MODALITÀ DI SELEZIONE E VALIDITÀ DELLA SHORT - LIST

La somma dei punteggi conseguiti darà il punteggio complessivo. Nella Short-list saranno inseriti i candidati a cui risulterà assegnato un punteggio complessivo di almeno 40/100 Punti.

L'elenco dei candidati inseriti nella Short list sarà pubblicato sul sito web della Fondazione www.itsagroalimentarepuglia.it, il 06 marzo 2026.

La short-list avrà validità fino al 30 giugno 2027. La Fondazione si riserva la facoltà di procedere ad eventuale aggiornamento della stessa.

Il Consiglio di Amministrazione della Fondazione valuterà con una costante attività di monitoraggio la qualità delle prestazioni professionali svolte dai soggetti incaricati.

La Fondazione si riserva la facoltà di cancellare i nominativi di soggetti inseriti nella Short-list, dandone tempestiva comunicazione all'interessato, qualora vengano a mancare i requisiti di ordine generale ovvero nel caso in cui il soggetto iscritto si sia reso responsabile di grave inadempimento, negligenza o ritardi nell'espletamento degli incarichi svolti per conto della Fondazione.

Coloro che saranno inseriti nella Short list potranno in qualsiasi momento richiedere volontariamente, dietro presentazione di formale istanza, che il loro nominativo venga cancellato dalla Short list.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
S.C. 138 Cda Marangi, 26 - 70010 Locorotondo (BA)
Tel 080/4312767 - Mobile 346/1816334

Dott.ssa Maria Grazia Piepoli
E-mail: mg.piepoli@itsagroalimentarepuglia.it

TRATTAMENTO DATI e TUTELA PRIVACY

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Avviso verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy AgriPuglia.

Il presente Avviso sarà pubblicato all'Albo e sul sito web della Fondazione ITS www.itsagroalimentarepuglia.it.

Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

L'Avviso sarà altresì inoltrato per conoscenza e diffusione a tutti i Soci.

Locorotondo, 06 febbraio 2026

Il Presidente
Casillo Francesco

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	50	Conoscere la terminologia tecnica della filiera vitivinicola e delle altre principali filiere agroalimentari pugliesi. Saper descrivere i processi produttivi, dalla vigna all'imbottigliamento. Saper descrivere e presentare le caratteristiche dei prodotti. Saper comunicare correttamente con gli operatori economici e turistici esteri	25	25		2		FAD
Le tipicità dei prodotti agroalimentari pugliesi	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere agroalimentari pugliesi (prodotti da forno, lattiero-casearia, olive da olio e da frutto, orto-frutticola). PAT Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di trasformazione agroalimentare delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni agroalimentari del territorio Saper individuare l'organizzazione delle filiere agroalimentari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale	15	10		1		FAD
Fertilità e gestione del suolo	35	Conoscere i concetti fondamentali e le dinamiche di fertilità fisica, chimica e biologica nei terreni agrari Conoscere e saper valutare le caratteristiche dei suoli viticoli e le loro implicazioni agronomiche Conoscere le interazioni tra suolo, pianta e ambiente nel contesto vitivinicolo Saper interpretare analisi del suolo in funzione della gestione agronomica e valutare le pratiche agronomiche per il mantenimento e il miglioramento della fertilità del suolo Conoscere le differenti tecniche di gestione del terreno nel vigneto tra cui lavorazioni, inerbimenti, non lavorazioni, pacciamature Conoscere e saper valutare gli effetti delle diverse tipologie di lavorazioni del terreno sulla fertilità, sull'ambiente radicale e sulle condizioni vegetoproduttive del vigneto Conoscere le caratteristiche e gli effetti degli inerbimenti spontaneo e artificiale a seconda delle diverse essenze presenti e/o scelte, e saper progettare e gestire interventi di inerbimento in funzione delle condizioni pedoclimatiche e degli obiettivi produttivi Saper effettuare la corretta scelta gestionale del suolo per zone omogenee in base all'interpretazione delle mappe di variabilità del suolo, anche differenziata tra interfilare e sottofilare, nonché individuare le più opportune tecniche di controllo della flora infestante ove necessarie Conoscere le innovazioni tecnologiche e sostenibili nella gestione del suolo viticolo	20	15		1		NO FAD
Biologia della vite	25	Conoscere la morfologia e l'anatomia della vite Comprendere i principali processi fisiologici della pianta Conoscere il ciclo biologico e colturale della vite e saper analizzare le fasi fenologiche secondo la scala BBCH Conoscere e saper valutare gli effetti delle interazioni tra vite e ambiente Condurre una visita guidata nel vigneto	15	5	5	1		NO FAD
Forme di allevamento e tecniche colturali della vite	40	Conoscere i concetti di base dell'agronomia in ambito vitivinicolo ad esclusione di quelli riguardanti il suolo agrario e la sua fertilità (la risposta produttiva quantitativa del vigneto ai fattori della produzione; variabili agroclimatiche ed evapotraspirazione di riferimento e colturale; macroclima, mesoclima e microclima del vigneto; pendenza, esposizione, distanze d'impianto e orientamento dei filari; ecc.) Conoscere le diverse forme di allevamento della vite con le rispettive caratteristiche, esigenze e potenzialità Conoscere le principali tecniche di gestione agronomica del vigneto ad esclusione della gestione del suolo e del controllo delle infestanti (gestione della fertilizzazione, variabili irrigue e gestione dell'irrigazione, potatura invernale, gestione della chioma in verde, raccolta) Conoscere il concetto di Terroir, il legame territorio-vino e la zonazione	30	10		1		NO FAD
Gestione fitosanitaria della vite	25	Conoscere le principali avversità biotiche e abiotiche della vite Conoscere i metodi e gli strumenti di controllo delle avversità della vite	15	10		1		NO FAD
Chimica enologica	25	Conoscere la composizione chimica dell'uva, del mosto e del vino Conoscere i principali metodi di analisi enologica per il controllo di qualità chimica del vino e saperne leggere e interpretare i risultati Saper analizzare le principali trasformazioni chimiche durante la vinificazione e l'affinamento Saper valutare l'impatto delle pratiche enologiche sulla composizione chimica del prodotto finale	15	10		1		NO FAD
Microbiologia enologica	25	Conoscere i principali microrganismi coinvolti nei processi enologici Comprendere le dinamiche microbiologiche durante la vinificazione e l'affinamento Saper valutare le tecniche di gestione e controllo microbiologico in cantina Saper interpretare dati microbiologici e applicare protocolli di monitoraggio	15	10		1		NO FAD
Meccanica enologica	25	Comprendere il funzionamento e la logica costruttiva delle principali macchine enologiche per pigiatura, diraspatura, pressatura, fermentazione, travaso, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento Saper analizzare i flussi di processo e le interazioni tra impianti e qualità del prodotto Saper valutare l'efficienza, la sicurezza e la sostenibilità dei sistemi meccanici in cantina Saper interpretare schemi impiantistici e progettare layout funzionali Conoscere le normative tecniche e igienico-sanitarie applicabili Effettuare una visita in cantina al fine di osservare il funzionamento delle macchine	15	5	5	1		NO FAD
Tecnica enologica generale	25	Conoscere il processo di maturazione dell'uva e saper individuare le diverse tipologie di maturità Conoscere i processi di vinificazione in rosso, rosato e bianco Conoscere le tecniche di stabilizzazione, imbottigliamento del vino Saper individuare e descrivere le principali tecniche di produzione di un vino in base alle sue caratteristiche Saper descrivere lo stile di vinificazione di un vino in base alla scheda tecnica e alle informazioni in etichetta	15	10		1		NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Tecnica enologica speciale	25	Conoscere il processo di affinamento del vino Saper individuare e descrivere le principali tecniche di produzione di un vino in base alle sue caratteristiche Saper descrivere lo stile di vinificazione di un vino in base alla scheda tecnica e alle informazioni in etichetta Conoscere i diversi metodi di produzione dei vini frizzanti e spumanti Conoscere il processo di appassimento e le tecniche di produzione dei vini dolci e dei vini botritizzati Conoscere i principali vini liquorosi e fortificati e le loro tecniche di produzione	15	10		1		NO FAD
Metodi delle produzioni vitivinicole non convenzionali	25	Conoscere il quadro normativo delle produzioni sostenibili e biologiche Conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti a disposizione per la coltivazione della vite in regime biologico e integrato Conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti a disposizione per la produzione del vino Conoscere gli altri sistemi di produzione affini all'agricoltura biologica (es.: biodinamico, sostenibile) Saper valutare criticamente e comunicare i pro e i contro dei diversi sistemi di produzione sostenibile	15	10		1		FAD
Legislazione e normativa vitivinicola - Italia e estero	25	Conoscere l'evoluzione normativa della politica agricola comunitaria Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in merito alle produzioni vitivinicole, all'etichettatura, agli scambi commerciali Conoscere le procedure di gestione documentale delle operazioni di campo e in cantina Conoscere gli strumenti comunitari e nazionali a supporto delle produzioni vitivinicole Conoscere i principali vincoli e procedure relativi all'esportazione dei prodotti vinicoli nei paesi esteri	15	10		1		FAD
Enografia regionale (Puglia e Italia)	25	Conoscere cenni della struttura produttiva del comparto vitivinicolo regionale e nazionale Conoscere la biodiversità della piattaforma ampelografica regionale Conoscere le produzioni enologiche a denominazione della Regione Puglia Conoscere i principali vitigni regionali e i microterritori di produzione Conoscere i principali vitigni e produzioni a denominazione delle regioni italiane Saper descrivere le caratteristiche enologiche e gli stili di vinificazione delle produzioni enologiche a denominazione della Puglia	15	10		1		FAD
Enografia internazionale	25	Conoscere cenni della struttura produttiva del comparto vitivinicolo internazionale Conoscere i principali vitigni internazionali e i territori di produzione Saper descrivere le caratteristiche enologiche e gli stili di vinificazione delle produzioni enologiche internazionali	15	10		1		FAD
Psicologia dei consumi e neuromarketing	25	Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa o di un territorio Conoscere i principi della comunicazione persuasiva e del neuromarketing Conoscere il ruolo delle emozioni nei processi persuasivi e la loro relazione con la percezione sensoriale Conoscere atteggiamenti esplicativi e impliciti e le tecniche per la loro misurazione Conoscere e saper applicare tecniche per influenzare l'esperienza dei consumatori	15	10		1		FAD
Comunicazione enogastronomica	25	Conoscere principi e tecniche della comunicazione Conoscere i principali strumenti di comunicazione tradizionale e non convenzionale (anche attraverso le tecnologie della realtà aumentata) Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati Conoscere come elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza Saper padroneggiare strumenti di storytelling per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso specialista (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori) Saper realizzare azioni di storytelling e specifiche campagne di comunicazione di prodotto Conoscere gli strumenti e le dinamiche del mercato dei social media Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network, delle diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0 Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni del web Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (social media) Conoscere i principi del web writing e dello storytelling audiovisivo, nell'ambito dei social media	15	10		1		FAD
Progettazione e organizzazione di tour experience	25	Conoscere l'evoluzione e il quadro attuale della normativa sull'enoturismo Conoscere i riferimenti normativi relativi all'agriturismo, al turismo rurale, al turismo lento, alla strutturazione di distretti enogastronomici territoriali e strade del vino Saper individuare e mappare i punti di forza di un territorio dal punto di vista ambientale, storico-culturale ed enogastronomico Saper acquisire informazioni e definire una rappresentazione del concept del territorio Saper individuare le esperienze da connettere e ipotizzare nuove connessioni Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target da coinvolgere e i contenuti di una tour experience Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali che costituiscono la tour experience Saper definire le risorse, i mezzi e il budget necessari per realizzare la tour experience Saper pianificare una tour experience Conoscere i canali di promozione dell'esperienza	5	20		2		FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Organizzazione di eventi enogastronomici	25	Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target e l'oggetto da comunicare per promuovere un evento enogastronomico Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali associati a un evento Conoscere le figure e competenze coinvolte nell'organizzazione di un evento Saper definire le necessità logistiche e di budget di un evento Saper definire il cronoprogramma dell'organizzazione di un evento Saper pianificare un evento	10	5	10	2		NO FAD
Organizzazione e conduzione di una visita in azienda	25	Conoscere i criteri e le modalità dell'accoglienza Saper presentare l'azienda/struttura che accoglie e i suoi prodotti Saper pianificare le diverse fasi della visita Conoscere e saper applicare i criteri per la predisposizione degli spazi aziendali alla visita Conoscere e saper utilizzare i supporti verbali e non verbali per una comunicazione efficace e coinvolgente dell'azienda e dei prodotti	5		20	2		NO FAD
Abbinamento cibo-vino	25	Conoscere e saper individuare le caratteristiche fondamentali di un prodotto alimentare dal punto di vista della composizione e delle proprietà sensoriali Conoscere e saper applicare le tecniche di concordanza e discordanza cibo-vino Saper descrivere un abbinamento cibo-vino	5	20		2		NO FAD
Viticoltura di precisione	25	Conoscere principi e obiettivi dell'agricoltura 3.0 o agricoltura di precisione Conoscere metodologie, tecniche e tecnologie dell'agricoltura di precisione e gli aspetti della loro innovatività rispetto ai modelli tradizionali (bilancio idrico di precisione e sensoristica impiegata; bilancio minerale di precisione; mappe di prescrizione per la fertilizzazione; macchine irroratrici a risparmio di acqua e di prodotto applicato e tecniche di definizione dell'epoca di applicazione; mappe di prescrizione per la gestione della chioma in verde e macchine per l'esecuzione delle operazioni) Conoscere caratteristiche tecniche di funzionamento, modalità d'impiego e i risultati da attendersi delle macchine motrici e operatrici agricole di precisione disponibili sul mercato, con particolare riferimento alle realtà produttive locali. Conoscere le macchine operatrici a rateo variabile in termini di capacità di lavoro e di sistemi di automazione della guida e del controllo dei loro organi lavoranti Valutare l'impatto delle pratiche 3.0 sulla sostenibilità, qualità e tracciabilità della produzione viticola Progettare interventi agronomici e gestionali basati su strumenti digitali non interconnessi Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, ecc.) Saper definire, sulla base di elementi di scelta economico-operativa, quali componenti di precisione implementare sul trattore e sulle macchine operatrici, anche in funzione del rapporto con la macchina operatrice	15		10	2		NO FAD
Viticoltura Digitale	25	Comprendere i principi fondanti della viticoltura 4.0 e le sue differenze rispetto alla viticoltura 3.0 e di precisione Analizzare le tecnologie digitali e interconnesse applicate alla gestione del vigneto (cloud, big data, AI, messaggistica alert, DSS da remoto, blockchain, ecc.) Saper valutare l'impatto della robotica, dell'intelligenza artificiale e dei big data sulla sostenibilità e sull'efficienza produttiva Saper progettare sistemi integrati per il monitoraggio, la gestione e la tracciabilità in viticoltura	15	10		2		FAD
Innovazione e industria 4.0 in cantina	25	Conoscere tecniche e tecnologie innovative nei processi di vinificazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità, all'adattamento ai cambiamenti climatici e al recupero del patrimonio storico-culturale Conoscere l'applicazione dei principi dell'industria 4.0 alla cantina (es.: sensori online, data management, automazione, IoT, digital twins)	15		10	2		NO FAD
Software gestionali e sistemi di supporto alle decisioni	25	Apprendere gli strumenti analitici e concettuali necessari per esaminare e risolvere specifici problemi decisionali Apprendere e comprendere alcune tecniche utili a trasporre un problema decisionale complesso in modelli trattabili analiticamente Conoscere e saper utilizzare alcune importanti tecniche per il supporto alle decisioni aziendali Saper utilizzare i fogli elettronici di calcolo (Excel) per visualizzare, analizzare e risolvere casi pratici di decisioni complesse Saper interpretare i dati e i risultati forniti dall'utilizzo di tecniche quantitative e software dedicati con riferimento a problemi decisionali complessi attraverso l'applicazione a casi studio Conoscere i principali software gestionali e DSS per aziende agricole e cantine	10	15		2		FAD
Gestione del magazzino, e-commerce e logistica	25	Saper gestire il magazzino dei prodotti finiti e il magazzino di materie prime e di semilavorati utili al processo produttivo Conoscere i principi della programmazione della produzione e delle relative fasi di imbottigliamento, in funzione dei budget di vendita programmati Acquisire le conoscenze di base per la gestione degli ordini da clienti, sia Italiani, sia in area UE, sia in area Extra UE Conoscere le principali normative dei vari Paesi esteri, sia con riferimento alle informazioni da inserire nelle etichette, sia alla normativa doganale Acquisire le conoscenze di base per la gestione dei principali applicativi e-commerce e dei relativi sistemi di spedizione e pagamenti	10	10	5	2		NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Stage	di cui Verifica	Provenienza Docenti	Annualità	Attestati
Impianti Olivicoli	35	Conoscere le esigenze degli impianti olivicoli a diverse densità (bassa, media, alta) e in relazione alle diverse cultivar Conoscere le cultivar olivicole regionali e nazionali e le esigenze specifiche, con particolar riferimento a quelle tolleranti a <i>Xylella fastidiosa</i> e autorizzate in area infetta Saper applicare le tecniche colturali appropriate per ciascun tipo di impianto, in particolare aspetti di gestione irrigua, pratiche fitosanitarie e aspetti nutrizionali in base alla tipologia di agricoltura convenzionale/integrato/biologico e sistemi di allevamento. Conoscenza dei rischi di contaminazione e delle pratiche agricole e di trasformazione atte ad evitare le contaminazioni del prodotto.	20	15	0		1	Università/Lavoro	1	
Meccanizzazione dell'Oliveto	25	Conoscenza della meccanizzazione dell'oliveto in relazione alle diverse densità (bassa, media, alta) Saper applicare i sistemi meccanizzati più innovativi nel panorama di settore Conoscenza delle tecnologie innovative per l'automazione e la gestione informatizzata degli oliveti, migliorando l'efficienza operativa Saper implementare tecniche avanzate di raccolta delle olive e metodologie ottimali per il loro trasporto, minimizzando danni e perdite di qualità	10	15	0		1	Università/Lavoro	1	
Qualità e Salubrità delle Olive	15	Capacità di monitorare e garantire la qualità e la salubrità delle olive lungo l'intero processo produttivo Conoscenza delle caratteristiche morfologiche e chimiche delle olive (drupa)	10	5	0		1	Università/Lavoro	1	
Seminario su "Utilizzo di droni in agricoltura"	5	Conoscere l'efficienza e la precisione delle operazioni coolturali grazie all'utilizzo dei droni, attraverso l'esposizione di casi studio	5				relazione a cura dello studente	Lavoro	1	
Legislazione e Tecniche Analitiche di Base	25	Conoscenza della legislazione relativa alla classificazione, confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva Conoscenza delle tecniche analitiche per valutare la qualità e la genuinità degli oli vergini	15	10	0			Lavoro	1	
Composizione Chimica, Qualità e Aspetti salutistici degli Oli Vergini di Oliva	25	Comprensione della composizione chimica degli oli vergini di oliva e della sua importanza per la qualità del prodotto finale Capacità di valutare le proprietà antiossidanti e salutistiche dell'olio extravergine di oliva	15	10	0		1	Università/Lavoro	1	
Processi Chimici e Biochimici di Estrazione	25	Comprensione dei processi chimici e biochimici coinvolti nel processo di estrazione dell'olio e della loro influenza sulla qualità del prodotto finito Conoscenza dei claims salutistici e capacità di utilizzarli	15	10	0		1	Lavoro	1	
Caratteristiche degli Impianti di Estrazione	25	Conoscenza delle caratteristiche costruttive e funzionali delle macchine e degli impianti di estrazione, e saper dimensionare correttamente le macchine e gli impianti per l'industria olearia in relazione alle esigenze produttive Saper implementare sistemi automatizzati e digitalizzati per la produzione olearia Saper individuare soluzioni tecniche e sensoristiche per monitorare il processo e la qualità del prodotto finito Conoscenze delle esigenze produttive e ambientali, nonché delle tecnologie appropriate, integrazione di soluzioni innovative e automatizzate, per migliorare l'efficienza e la qualità del prodotto, includendo tecnologie innovative Progettazione del flusso di processo, delle tecnologie e del layout impiantistico Conoscenza della manutenzione ordinaria e straordinaria degli impianti oleari, nonché nella loro pulizia e sanificazione	10	15	0		1	Lavoro	1	
Stoccaggio, Conservazione e Confezionamento	25	Acquisizione delle competenze relative alle tecniche e agli impianti per lo stoccaggio e la conservazione del prodotto finito, e alla gestione dello stoccaggio, imballaggio, spedizione e vendita	10	15	0		1	Lavoro	2	
Gestione e valorizzazione dei sottoprodotti e reflui di lavorazione	25	Conoscere: -norme in materia di smaltimento, riciclo delle acque di vegetazione/sanse -fattori di rischio legati al ciclo di produzione al fine di prevenire possibili contaminazioni ambientali -tecniche di gestione dei reflui oleari -tecniche di riutilizzo e valorizzazione dei sottoprodotti oleari (foglie di olivo, nocciolino, salsa di oliva, acqua di vegetazione) Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei reflui di lavorazione Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive Saper gestire gli strumenti e le attrezzature per il trattamento dei sottoprodotti Conoscere le potenzialità dei sottoprodotti oleari per la valorizzazione alternativa Saper gestire i registri e le comunicazioni preventive	15	10	0		1	Lavoro	2	
Gestione Documentazione Commerciale e sistemi informativi	25	Saper utilizzare i software aziendali per la gestione sul portale SIAN Abilità nella gestione della documentazione commerciale attraverso il sistema Sian Conoscere il registro dei prodotti olio sul sistema SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)	15	10	0		1	Lavoro	2	
Analisi di mercato e dei pubblici di riferimento	25	Capacità di comprendere il mercato, identificare i target e pianificare strategie efficaci Capacità di utilizzare strumenti e metodologie per raccogliere e interpretare dati di mercato definendo obiettivi chiari e misurabili che guidino la strategia e la pianificazione	15	10			1	Università/Lavoro	2	
Creazione della Strategia di Marketing	25	Conoscere le strategie di marketing adottate dai concorrenti e come differenziarsi. Sviluppare una strategia di marketing completa che includa posizionamento, messaggi chiave e tattiche. Pianificare e monitorare le strategie per garantirne l'efficacia Conoscere i metodi per analizzare il mercato e identificare nuove opportunità di crescita e le tecniche per rafforzare la posizione di mercato e gestire la crescita	15	10			1	Università/Lavoro	2	
Sviluppo di nuovi Prodotti	25	Conoscere le tecniche e strategie per il lancio di nuovi prodotti sul mercato e dei metodi per analizzare e posizionare il prodotto rispetto alla concorrenza Conoscere le best practices per la creazione di nomi di prodotto e l'importanza del branding Conoscere i principi di design del packaging che attraggono Saper sviluppare Naming di Prodotto e Sviluppo Packaging	15	10			1	Lavoro	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Stage	di cui Verifica	Provenienza Docenti	Annualità	Attestati
Elaborazione del Piano Marketing	25	Conoscere i canali di vendita offline e online e le loro caratteristiche Conoscenza di tecniche di promozione e pubblicità per attrarre clienti e stimolare le vendite Saper identificare i canali di vendita e promozione più appropriati per il prodotto. Implementare strategie di promozione che includano campagne pubblicitarie e offerte speciali	5	20			1	Lavoro	2	
Elaborazione del Piano di Comunicazione	25	Conoscere i canali di comunicazione più efficaci e relativo piano editoriale/piano media Saper ideare eventi promozionali, attività di cobranding e selezione di brand ambassadors utili al posizionamento di prodotto	5	20			1	Lavoro	2	
Oleoturismo e legame con il territorio	25	Saper svolgere la Comunicazione, Promozione e Accoglienza Turistica di un Frantoio Saper svolgere lo storytelling dei sistemi di coltivazione degli olivi secolari Saper svolgere lo storytelling relativo ai frantoi ipogeici Saper svolgere lo storytelling delle tecniche di estrazioni tradizionali delle produzioni olearie Conoscere: Le Linee Guida, Istituzioni ed Esperienze di Oleoturismo	15	10			1	Lavoro	2	
Laboratorio di Oleoturismo	25	Saper organizzare iniziative di oleoturismo aziendali e di tour enogastronomici Conoscere i Principi di Marketing territoriale		5	20		1	Lavoro	2	
Partecipazione a Concorsi e Guide	25	Conoscere i principali concorsi e guide nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper valutare la partecipazione a Concorsi e Guide Saper partecipare a Concorsi e Guide	5	20			1	Lavoro	2	
Attività di Customer Care	25	Conoscere i principi e tecniche per fornire un servizio clienti eccellente in tutte le fasi della vendita	5	20			1	Lavoro	2	
Co-branding e Eventi	25	Saper organizzare attività di co-branding e eventi promozionali, sia in azienda che presso rivenditori	5	20			1	Lavoro	2	
Organizzazione e gestione di fiere	25	Conoscere i principali eventi fieristici concorsi nazionali ed internazionali dell'olio d'oliva Saper progettare e realizzare allestimenti, con particolare attenzione al controllo dei fattori strutturali e microambientali e alla scelta dei materiali e delle tecniche esecutive appropriate Saper individuare e pianificare la tipologia di evento più rispondente alle esigenze del committente Saper organizzare un evento con l'ausilio di competenze specialistiche proprie e/o esterne Saper pianificare la partecipazione fieristica di un'impresa agroalimentare gestendo tutte le fasi pre-fieristiche in maniera efficace ed efficiente Saper gestire tutte le attività connesse alla partecipazione fieristica e previste durante la manifestazione Saper gestire in maniera efficace tutte le attività post fieristiche.	10	15			1	Lavoro	2	
Brand Ambassadors	25	Competenza nella selezione e gestione di brand ambassadors per aumentare la visibilità e la reputazione del prodotto	10	15			1	Lavoro	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratori o/Visita didattica	Stage	Annualità	COMPILAZIONE DELLE SCHEDE UF A CURA DI:	Attestati
Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi alla vendita dei prodotti agroalimentari Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su tematiche inerenti l'agroalimentare, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti del settore della vendita agroalimentare Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti specifici di settore, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business English	25	25			2		
Principi di Marketing Agroalimentare	25	Comprendere il concetto di marketing e di orientamento al mercato di un'impresa che opera nel comparto agroalimentare Saper condurre l'analisi della domanda qualitativa e quantitativa, studiando il comportamento d'acquisto del consumatore e la segmentazione del target Saper condurre l'analisi dell'offerta, individuando le caratteristiche dei competitor, il loro posizionamento. Saper sviluppare l'analisi SWOT Conoscere e saper implementare gli strumenti del marketing mix tradizionale e delle aziende di servizio Comprendere il processo di pianificazione strategica e saper sviluppare un piano di marketing Saper distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico ed operativo del marketing	10	15		1			
Retail management I per l'agroalimentare	25	Acquisire le conoscenze di base per analizzare ed interpretare le dinamiche del Retail nel settore agroalimentare Acquisire le conoscenze relative alla struttura del sistema distributivo in Italia, in Europa e la relativa dinamica di crescita Comprendere le peculiarità di un'impresa commerciale ed il suo ruolo, nell'ambito delle filiere, in una prospettiva customer based, nonché le più significative implicazioni della digital transformation sul Retail Acquisire le conoscenze delle dinamiche relazionali tra Industria e Distribuzione (il ruolo delle Centrali D'acquisto) e le più significative conseguenze da esse derivanti in una prospettiva di mercato Comprendere il Retail e le dinamiche di mercato: Tipologie di Store: conoscere le diverse tipologie di negozi (supermercati, negozi specializzati, grandi magazzini, ecc.) e delle loro esigenze specifiche in termini di spazio Trend di Consumo: familiarizzare con le tendenze del mercato e dei consumatori che influenzano la disposizione e l'uso degli spazi all'interno dello store	10	15		1			
Retail management II per l'agroalimentare	25	Interpretare e valutare criticamente le scelte operate da un'impresa di Retail in termini di utilizzo delle leve del Retailing Mix Valutare le prospettive di sviluppo dell'impresa attraverso l'interazione con il cliente e quella con il mondo dell'industria agroalimentare Definire il ruolo del Retail (le sue quote), quale cerniera tra industria e cliente finale nella trasmissione del valore verso il mercato Saper utilizzare un linguaggio tecnico relativamente alle caratteristiche del Sistema Distributivo, lo sviluppo di un Marketing Distributivo, le modalità di gestione dei Canali Distributivi, nonché di discutere sui temi di innovazione nel Retail	10	15		1			
Analisi del consumatore del food	25	Conoscere gli strumenti tradizionali ed innovativi delle indagini di mercato ed i principali Istituti di ricerca Saper effettuare un'analisi degli scenari di marketing interno ed esterno dell'azienda Saper individuare in un segmento di mercato in relazione dell'impresa Saper realizzare un'analisi SWOT Saper effettuare ricerche quantitative e qualitative più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa Saper condurre in autonomia una ricerca sul campo una ricerca sul prodotto tra i competitor che rappresenti efficacemente i risultati ottenuti, e dei quali si sia in grado di correlare eventuali strategie	10	15		1			
Tecniche di pricing space allocation e programmazione planogrammi	40	Acquisire conoscenze e abilità mirate alla gestione efficiente degli spazi all'interno di un punto vendita. Le principali competenze che lo studente deve acquisire sono : 1. Tecniche di Space Allocation nel Retail: Planogrammi: Capacità di creare e interpretare planogrammi, strumenti essenziali per la disposizione dei prodotti sugli scaffali in modo ottimale. Merchandising Visivo: Conoscenza delle tecniche di merchandising visivo per attirare l'attenzione dei clienti e massimizzare le vendite. Category Management: Abilità nel gestire e allocare lo spazio per diverse categorie di prodotti, ottimizzando la resa per ciascun metro quadrato. 2. Gestione degli Spazi e Layout del Punto Vendita: Layout e Percorsi del Cliente: Capacità di progettare layout efficaci che facilitino i flussi di clienti e migliorino l'esperienza di acquisto. Zone di Impulso e Cross-Selling: Comprendere come posizionare prodotti in zone strategiche per aumentare le vendite impulsive e favorire il cross-selling. 3. Analisi dei Dati e Monitoraggio delle Prestazioni: Analisi delle Vendite per Metro Quadrato: Saper calcolare e interpretare le metriche di vendita per metro quadrato e altre misure di performance dello spazio. Software di Retail Analytics: Conoscenza degli strumenti digitali per monitorare l'efficacia dell'allocazione dello spazio e apportare modifiche basate sui dati. Gestione dell'Inventario: Capacità di gestire l'inventario in relazione allo spazio disponibile, minimizzando i costi e massimizzando la disponibilità dei prodotti. 4. Normative e Regolamentazioni del Settore Retail: Normative di Sicurezza e Accessibilità: Conoscenza delle normative locali e internazionali che regolano la sicurezza e l'accessibilità all'interno dei punti vendita. Regole per l'Esposizione dei Prodotti: Familiarità con le leggi e le linee guida relative alla disposizione e alla pubblicità dei prodotti all'interno del negozio. 5. Gestione della Relazione con i Fornitori: Negoziazione dello Spazio: Abilità nel negoziare con i fornitori per l'allocazione dello spazio sugli scaffali, spesso oggetto di contratti e accordi commerciali. Collaborazione per il Merchandising: Capacità di collaborare con i fornitori per ottimizzare il posizionamento dei prodotti e le strategie di visual merchandising. 6. Strategie di Ottimizzazione e Adattabilità: Ottimizzazione dello Spazio in Base alle Stagioni: Saper modificare l'allocazione dello spazio per adattarsi alle stagionalità e ai cambiamenti nelle preferenze dei consumatori. Flessibilità e Rapidità di Adattamento: Capacità di adattare rapidamente il layout e la disposizione dei prodotti in risposta a cambiamenti nelle tendenze o nelle condizioni di mercato. 7. Comunicazione e Teamwork nel Contesto Retail: Comunicazione Visiva e Verbale: Saper comunicare in modo chiaro e persuasivo con i membri del team e con i responsabili del negozio riguardo alle modifiche di layout	10	30		1			
Comunicazione di impresa e social media marketing agroalimentare	25	Conoscere gli strumenti e le dinamiche del mercato dei social media Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network e delle altre applicazioni del web 2.0 Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie social Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dei social media Saper creare una campagna social efficace	10	15		1			

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratori o/Visita didattica	Stage	Annualità	COMPILAZIONE DELLE SCHEDE UF A CURA DI:	Attestati
Strategie commerciali e gestione delle vendite	25	Conoscere i principi di Accoglienza e psicologia del cliente. Acquisire capacità di rilevazione esigenze del cliente Saper distinguere le tipologie di clientela e relativi comportamenti di acquisto al fine di applicare modalità e criteri, anche esperienziali, per decodificare i bisogni dei clienti Acquisire capacità di informazione e presentazione del prodotto/servizio Acquisire capacità di trattativa di vendita Conoscere tecniche di vendita per condurre la trattativa di vendita Conoscere gli Stili di vendita e le fasi della vendita Conoscere e saper applicare: Tecniche di ascolto e di comunicazione Conoscere e saper applicare: Tecniche di vendita: AIDA – AIDAS - SPIN – DIPADA – GRID – PNL – AT – Ascolto Attivo Saper applicare tecniche di comunicazione per fornire informazioni ai clienti utilizzando stili comunicativi e strategie adeguate Conoscere i principi e gli strumenti di customer care Saper rilevare la customer satisfaction Saper gestire procedure per resi e sostituzioni Acquisire capacità di gestione del servizio di assistenza post vendita Saper gestire il reclamo e di disservizio	10	15		1			
Certificazioni di Qualità nella GDO - Certificazione nel settore agroalimentare	25	Conoscere le finalità dei principali standard riconosciuti dal GFSI (Global Food Safety Initiative) sulle tematiche della sicurezza alimentare Comprendere la differenza tra standard di prodotto e di processo Conoscere i requisiti chiave dei principali standard Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Saper leggere i report di certificazione Saper valutare un piano di miglioramento Conoscere le principali normative volontarie in tema di sostenibilità/scelte alimentari/religiose che hanno impatto sulle scelte di acquisto dei clienti: Saper individuare le finalità ed i contenuti principali degli standard, comprendere il coinvolgimento delle parti interessate	10	15		1			
Lo sviluppo dei prodotti a marchio	25	Comprendere le fasi che portano alla scelta del prodotto e del fornitore Conoscere i capitoli di acquisto ed i principali requisiti richiesti dalla GDO Saper redigere una scheda tecnica di prodotto Conoscere i processi decisionali che portano alla definizione del packaging e della comunicazione al cliente Comprendere la pianificazione dei controlli sul prodotto a marchio Saper leggere gli esiti dei test sensoriali Conoscere i processi di verifica della qualità offerta, i confronti con l'Industria di Marca, i test sensoriali	10	15		1			
Gestione dei Reparti Freschi 1 (Panetteria)	25	Conoscere le tipologie e specificità dei prodotti del reparto panetteria Realizzare un laboratorio di lavorazione di prodotti del reparto panetteria in azienda Saper effettuare il controllo della qualità dei prodotti Saper condurre analisi di bilancio e valutazione del margine di contribuzione del reparto Conoscere la redditività di reparto Saper gestire la tracciabilità dei prodotti Saper gestire lo stoccaggio dei prodotti a magazzino Conoscere tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti	10	15		2			
Gestione dei Reparti Freschi 2 (Salumi e Formaggi)	25	Conoscere le tipologie e specificità dei Salumi e formaggi: I salumi: Il suino, le razze suine ed i diversi tagli del suino - Tipologie di produzione dei salumi e classificazione merceologica - Tecniche di produzione dei salumi - Conoscenza merceologica dei salumi: le diverse tipologie - Difetti e alterazioni dei salumi - Lavorazione e taglio dei salumi - Il merchandising al banco salumi I formaggi: Gli ingredienti e la qualità del formaggio - La caseificazione- Classificazione merceologica dei formaggi: le diverse tipologie- Conoscenza merceologica dei formaggi- Formaggi Dop, Igp, ecc.- Difetti e alterazioni dei formaggi- Il taglio dei formaggi- Il merchandising al banco formaggi Realizzare un laboratorio di lavorazione di salumi/formaggi in azienda Saper effettuare il controllo della qualità dei prodotti Saper condurre analisi di bilancio e valutazione del margine di contribuzione del reparto Conoscere la redditività di reparto Saper gestire la tracciabilità dei prodotti Saper gestire lo stoccaggio dei prodotti a magazzino Conoscere tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti	10	15		2			

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratori o/Visita didattica	Stage	Annualità	COMPILAZIONE DELLE SCHEDE UF A CURA DI:	Attestati
Gestione dei Reparti Freschi 3 (Macelleria e Pescheria)	25	<p>Conoscere le tipologie e specificità dei prodotti del reparto macelleria: - I requisiti fondamentali del macellaio gastronomo. L'importanza del servizio al cliente - I tagli anatomici, le rese degli stessi e le destinazioni dei tagli finali in cucina: come valorizzare le singole referenze carnee in assortimento attraverso preparazioni culinarie diverse (bollito, brasato, frittura, arrosto, in umido)- Tecniche di cottura della carne- Gli abbinamenti di carne con altri prodotti alimentari- Il ruolo dei pronti a cuocere carni- Vantaggi e svantaggi dei pronti a cuocere- Gli «ingredienti base per realizzare pronti a cuocere vincenti»- Le diverse tipologie di pronti a cuocere: I macinati, I marinati, Gli impanati, I grandi arrosti, Gli spiedini- Il mercato e le esigenze del cliente. Le domande dei clienti al banco carni- La rivisitazione degli assortimenti- Lo sviluppo di prodotti a più alte contenute di servizio - Realizzare un laboratorio di lavorazione di prodotti del reparto macelleria in azienda</p> <p>Conoscere le tipologie e specificità dei prodotti del reparto pescheria: CONOSCENZA MERCEOLOGICA- La sostenibilità delle produzioni dei prodotti ittici (prodotti biologici, prodotti sostenibili certificazioni di qualità)- Il pesce fresco: strumenti per l'identificazione della freschezza dei prodotti ittici. Analisi delle diverse variabili di freschezza per famiglia e per specie. Indici di conservabilità del prodotto- L'handling e la conservazione di prodotti LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI- Pulizia dei pesci di mare- Sezionamento dei pesci di altura e di grossa taglia IL MERCHANTISING- Metodologie espositive- Quali vendite e quali opportunità- Handling del prodotto Realizzare un laboratorio di lavorazione di prodotti del reparto pescheria in azienda Saper effettuare il controllo della qualità dei prodotti Saper condurre analisi di bilancio e valutazione del margine di contribuzione del reparto Conoscere la redditività di reparto Saper gestire la tracciabilità dei prodotti Saper gestire lo stoccaggio dei prodotti a magazzino Conoscere tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti</p>	10	15			2		
Conto economico dello store	25	<p>Acquisire le competenze necessarie per comprendere, analizzare e gestire le performance finanziarie di un punto vendita. 1. Comprensione del Conto Economico: Elementi di Base del Conto Economico: Familiarità con le voci principali del conto economico, come ricavi, costi operativi, margini di profitto, e utile netto. Struttura del Conto Economico nel Retail: Conoscenza della struttura specifica del conto economico per un negozio, che include costi diretti (es. costi delle merci vendute) e indiretti (es. spese generali). 2. Analisi delle Performance Finanziarie: Analisi dei Ricavi: Capacità di analizzare le fonti di ricavo, comprendere i driver di vendita e valutare l'impatto delle promozioni e delle strategie di pricing. Gestione dei Costi: Comprensione dei diversi tipi di costi (fissi e variabili) e abilità nel monitorare e ridurre i costi operativi per migliorare la redditività. Margini di Profitto: Capacità di calcolare e analizzare i margini di profitto lordi e netti, e di capire come le scelte di gestione influenzano questi margini. 3. Gestione dell'Inventario e il suo Impatto sul Conto Economico: Costo delle Merci Vendute (COGS): Comprendere come il costo delle merci vendute impatta sul conto economico e come gestire l'inventario per ottimizzare questo costo. Turnover dell'Inventario: Abilità nel monitorare il turnover dell'inventario e comprendere il suo impatto sulla liquidità e sulla redditività del negozio. 4. Analisi delle Spese Operative: Spese Fisse e Variabili: Capacità di distinguere tra spese fisse (es. affitto, stipendi) e variabili (es. costi di marketing, utenze) e di monitorarle nel tempo. Ottimizzazione delle Spese: Conoscenza di strategie per ridurre le spese operative senza compromettere la qualità del servizio o l'esperienza del cliente. 5. Pianificazione e Previsione Finanziaria: Budgeting: Abilità nel creare e gestire un budget operativo per il negozio, prevedendo ricavi e spese future. Analisi Varianze: Capacità di confrontare le performance reali con quelle previste (analisi delle varianze) e di identificare le cause delle deviazioni. 6. Valutazione della Redditività e delle Prestazioni del Negozio: Key Performance Indicators (KPI): Conoscenza dei principali KPI finanziari utilizzati nel retail, come il margine operativo lordo (EBITDA), il costo per unità di vendita, e il profitto per metro quadrato. Break-Even Analysis: Capacità di condurre un'analisi del punto di pareggio per capire il livello minimo di vendite necessario per coprire i costi. 7. Gestione dei Flussi di Cassa: Cash Flow Management: Comprensione dell'importanza della gestione dei flussi di cassa, inclusa la capacità di anticipare problemi di liquidità e adottare misure correttive. Ciclo di Conversione della Liquidità: Conoscenza del ciclo di conversione della liquidità nel contesto del retail e come influisce sulla salute finanziaria del negozio. 8. Decision Making Basato sui Dati Finanziari: Analisi dei Dati: Capacità di utilizzare i dati finanziari per prendere decisioni informate riguardo a prezzi, promozioni, gestione dell'inventario e allocazione delle risorse. Strumenti di Analisi: Familiarità con strumenti di analisi finanziaria, come Excel o software specifici per il retail, per interpretare i dati del conto economico. 9. Comunicazione dei Risultati Finanziari: Reporting Finanziario: Abilità nel preparare report finanziari chiari e concisi per la direzione del negozio o per altri stakeholder. Presentazione dei Dati: Capacità di presentare e spiegare i risultati finanziari in modo efficace, evidenziando aree di miglioramento e raccomandazioni.</p>	10	15			2		
Gestione dati ed interpretazione degli stessi	25	<p>Conoscere i sistemi di programmazione e controllo e la struttura tecnico-contabile del controllo di gestione Saper analizzare i dati endogeni ed esogeni in evoluzione del settore e della l'architettura dei sistemi di controllo di gestione nelle aziende della grande distribuzione Saper utilizzare gli strumenti di reporting nelle aziende della grande distribuzione, gli strumenti multi-dimensionali di controllo nella GDO</p>	10	15			2		
Organigramma, ruoli e figure nella DM	25	<p>Conoscere cenni di organizzazione aziendale, saper riconoscere ed implementare le strutture organizzative a seconda delle necessità e tipologia aziendale Saper gestire, coordinare e programmare il lavoro all'interno del reparto Conoscere i dispositivi di rilevazione e classificazione delle presenze Saper gestire turni ed orari lavorativi Conoscere il diritto del lavoro ed organizzazione aziendale, misurazione del costo del lavoro e valutazione prestazioni professionali (CCNL commercio e adempimenti amministrativi, busta paga, ecc) Saper applicare tecniche di budgeting per il personale</p>	10	15			2		
Gestione del team e dei collaboratori	25	<p>Conoscere il team building e saper effettuare un processo di costruzione e gestione del team Saper gestire e coordinare un team Conoscere tecniche di motivazione e mediazione Conoscere e saper mettere in atto tecniche di gestione del tempo e pianificazione dell'agenda Conoscere e saper mettere in atto Tecniche di problem solving Conoscere tecniche di engagement Saper mettere in atto le principali tecniche di selezione del personale</p>	10	15			2		
Logistica per il settore agroalimentare	25	<p>Conoscere e identificare i fattori di costo del ciclo logistico per valutare e correggere gli scostamenti dagli obiettivi definiti Individuare gli elementi principali della catena logistica integrata ed i relativi standard di performance tecnica Saper organizzare la dislocazione del materiale, delle attrezzature e degli addetti adeguandole alle modalità di carico, scarico e movimentazione Redigere il programma di magazzino in relazione ai dati di ordinato commerciale e di approvvigionamento Valutare input di produzione e commercializzazione dei prodotti per definire i flussi del ciclo logistico Valutare le caratteristiche tecnologiche e le capacità organizzative dei fornitori interni ed esterni di servizi di logistica e trasporto Conoscere le caratteristiche prestazionali dei principali fornitori dell'azienda per effettuare scelte adeguate alle esigenze dell'organizzazione Conoscere il ciclo della logistica integrata in base al quale programmare in modo opportuno la sequenza delle attività previste Conoscere le metodologie e tecniche di gestione delle scorte per ottimizzare la gestione degli spazi e minimizzare i costi di giacenza Saper utilizzare i sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci</p>	10	15			2		

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratori o/Visita didattica	Stage	Annualità	COMPILAZIONE DELLE SCHEDE UF A CURA DI:	Attestati
Programmazione scorte	25	Conoscere e saper applicare il sistema di etichettatura elettronica Conoscere e saper applicare il sistema di riordino automatico Conoscere i sistemi di movimentazione e stoccaggio dei prodotti agro alimentari Saper applicare strumenti di monitoraggio delle differenze inventariali Conoscere tecniche di composizione dell'assortimento Conoscenze delle principali piattaforme di approvvigionamento	10	15			2		

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi all'enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di enogastronomia, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti enogastronomici, ai processi produttivi agroalimentari e ruralità Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	25	25		2	FAD
Fisiologia della maturazione e del PostRaccolta	25	Conoscere gli aspetti fisico-chimici e microbiologici dei prodotti ortofrutticoli Conoscere la biochimica e fisiologia dei prodotti ortofrutticoli pre e post raccolta Saper valutare l'influenza dell'etilene in funzione della maturazione e conservazione delle produzioni ortofrutticole Conoscere i metabolismi biochimici coinvolti nei processi di maturazione e senescenza sia in fase di pre- che di post raccolta al fine di acquisire adeguate conoscenze utili nella gestione della qualità dei prodotti ortofrutticoli nella fase di post-raccolta Conoscere i principali meccanismi biologici caratteristici della fase post raccolta dei prodotti vegetali	15	10		1	NO FAD
La Gestione agronomica e fitosanitaria degli impianti	25	Conoscere i principali fattori ambientali e agronomici che influenzano la produttività e la qualità delle principali colture ortofrutticole Saper individuare gli elementi utili ai fini della corretta interpretazione delle interazioni tra pratiche agronomiche, resa produttiva, e migliori performance nella gestione del post-raccolta in funzione degli obiettivi qualitativi di filiera. L'agricoltura di precisione per la gestione sostenibile delle produzioni Conoscere gli elementi di biologia dei principali patogeni e fitofagi che attaccano le colture ortofrutticole Conoscere i principi della epidemiologia delle malattie Saper individuare i principali parametri che consentono lo sviluppo delle popolazioni di fitofagi Conoscere la biologia dei principali antagonisti microbici Conoscere i principi della protezione integrata e del biologico e le tecnologie Smart farming applicate alla difesa Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti Saper reperire i disciplinari di produzione e saper leggere le informazioni in esso riportate	15	10		1	NO FAD
La Qualità e Indici di Raccolta per specie le frutticole	25	Conoscere le caratteristiche di qualità dei prodotti frutticoli freschi Conoscere gli indici di maturità e di raccolta delle principali specie frutticole (una da tavola, drupacee, agrumi, kiwi, fragole, melograno e piccoli frutti) Conoscere l'influenza dei fattori agronomici sulla qualità dei prodotti in post raccolta Saper eseguire valutazioni fisiche (durezza, colore) e sensoriali dei prodotti ortofrutticoli Saper misurare la qualità dei prodotti con metodi distruttivi e non. Saper applicare software per la determinazione della qualità con tecnologia non distruttiva Saper applicare modelli predittivi riferiti alla qualità e shelf life dei prodotti	15	10		1	NO FAD
La Qualità e Indici di Raccolta per le specie orticole	25	Conoscere le caratteristiche di qualità dei prodotti orticoli freschi Conoscere gli indici di maturità e di raccolta delle principali specie orticole (ortaggi a foglia, ad infiorescenza, a fusto, a frutto maturo e immaturo, a bulbo a tubero e a radice) Conoscere l'influenza dei fattori agronomici sulla qualità dei prodotti in post raccolta Saper eseguire valutazioni fisiche (durezza, colore) e sensoriali dei prodotti ortofrutticoli Saper misurare la qualità dei prodotti con metodi distruttivi e non Saper applicare modelli predittivi riferiti alla qualità e shelf life dei prodotti	15	10		1	NO FAD
Processi e Operazioni Post Raccolta: Uva da tavola	25	Conoscere le operazioni post raccolta dell' Uva da Tavola. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta. Packaging dedicato e specifici trattamenti antimicrobici	10	15		1	NO FAD
Processi e Operazioni Post Raccolta: Drupacee-Actinidia-Melograno	25	Conoscere le operazioni post raccolta delle Drupacee, del kiwi e del melograno. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	10	15		1	NO FAD
Processi e Operazioni Post Raccolta: Agrumi-Fragole-Piccoli Frutti	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli Agrumi, delle Fragole e dei piccoli frutti. Conoscere i processi di lavorazione in funzione del prodotto finito Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto. Saper monitorare i parametri critici Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	10	15		1	NO FAD
Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi a foglia -ad infiorescenza e a fusto - a bulbo - a tubero - a radice	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: Ortaggi a foglia-ad infiorescenza e a fusto- a bulbo- a tubero - a radice Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	10	15		1	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Processi e Operazioni Post Raccolta: Ortaggi a frutto maturo e immaturo	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi: Ortaggi a frutto maturo e immaturo Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	10	15		1	NO FAD
La gestione fitosanitaria in post raccolta	25	Conoscere le malattie di origine biotica e abiotica ed i parassiti che influenzano le produzioni nella fase di post-raccolta Saper riconoscere i principali sintomi provocati da agenti biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Conoscere le principali modalità di prevenzione e controllo degli stress biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Saper impostare programmi di prevenzione e controllo degli stress biotici, abiotici e da parassiti per preservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli	15	10		1	NO FAD
Le tecnologie di condizionamento e conservazione ortofrutticola	25	Conoscere i principi di scambio termico per la definizione degli elementi degli impianti frigoriferi Conoscere il funzionamento dei sistemi di prerefrigerazione e degli impianti frigoriferi Conoscere i parametri fisici e chimici che hanno influenza sulla conservazione dei prodotti ortofrutticoli Conoscere le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli Conoscere le tecnologie innovative applicate al processo di conservazione Saper gestire le tecniche di conservazione più adeguate al prodotto per conservarne la qualità Saper gestire impianti di condizionamento e di conservazione Saper organizzare gli spazie e volumi dei magazzini e delle strutture Saper eseguire manutenzioni di base di impianti frigoriferi e di condizionamento	10	15		1	NO FAD
Nuovi Processi di trasformazione: Fresh cut	20	Conoscere i processi per la produzione di prodotti ortofrutticoli di IV - V gamma Conoscere i principi tecnici delle produzioni di IV- V gamma Saper gestire impianti per la produzione di prodotti ortofrutticoli di IV -V gamma	10	10		1	NO FAD
Logistica 5.0	25	Conoscere le peculiarità della logistica dei prodotti ortofrutticoli nei diversi mercati di riferimento Conoscere le condizioni ambientali di trasporto per preservare la qualità dei prodotti ortofrutticoli Conoscere le modalità di trasporto idonee per prodotti deperibili Saper valutare le dinamiche logistiche di interesse Saper attuare le procedure per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Conoscere la struttura degli standard del post produzione BRC storage e IFS Logistics Conoscere i requisiti normativi necessari a garantire la comparabilità e la trasparenza lungo l'intera catena di fornitura ed identificando i processi necessari per attuare il sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione	15	10		1	NO FAD
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	22	Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare). Capacità di gestire i controlli preventivi Saper gestire i rapporti con gli importatori Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act) Conoscere: il Concetto di Food Defence, l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano. La figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual). Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare). Gli audit della Food and Drugs Administration		22		1	NO FAD
Approcci analitici innovativi per il controllo qualità	25	Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti ortofrutticoli. Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti ortofrutticoli Conoscere la normativa comunitaria applicabile Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale Caratterizzazione dei prodotti ortofrutticoli all'interno della dieta mediterranea Saper condurre test di laboratorio di tipo Biologico, Sensoriale/Emozionale, Fingerprinting con NMR come per esempio : Valutazione Sensoriale per la definizione del profilo sensoriale, Test di differenza, Test di accettabilità, Analisi emozionale dei prodotti alimentari attraverso intelligenza artificiale, Definizione dell'impronta chimica di prodottiAgriFood per la tracciabilità di filiera Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula	10	10	5	1	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Etichettatura e Legislazione agroalimentare	25	Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011) Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni) Conoscere gli obblighi di legge comunitaria in materia di tracciabilità (Reg. CE 178/2002) Saper sviluppare l'etichetta degli alimenti destinate a categorie sensibili di consumatori Saper sviluppare l'etichetta dei prodotti alimentari e dei prodotti Made in Italy Conoscere la Legislazione comunitaria e nazionale sull'etichettatura dei prodotti alimentari Saper sviluppare conoscenze in materia di codici ean sulla loro creazione e gestione per ciascuna tipologia di prodotto e formato Conoscere le principali norme nazionali e internazionali del settore agroalimentare Conoscere la legislazione in merito ai brevetti vegetali (nuove varietà brevettate di frutta) Conoscere la legislazione generale agroalimentare comunitaria e nazionale Conoscere l'OCM unica (Organizzazione Comune del Mercato unica) Conoscere DIA/SCIA Sanitaria Saper implementare e gestire la tracciabilità dei prodotti all'interno delle aziende e/o filiere agroalimentari Saper applicare la Legislazione, Codex e norme UNI e ISO e le differenze e similitudini di approccio	15	10		1	FAD
Seminario sul Biologico	3	Conoscere la certificazione di prodotto biologico Conoscere il quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commercio dei prodotti biologici Conoscere l'iter della certificazione biologica Conoscere le specie vegetali e le cultivar adatte ad essere utilizzate in regime di agricoltura biologica, dotate di resistenza ai fitofagi ed ai patogeni. Conoscere le specie vegetali e le cultivar in grado di meglio affrontare una lunga shelf life nel corso della conservazione, distribuzione e a casa del consumatore	3			1	FAD
Seminario sulle Certificazioni di Prodotto: Certificazioni DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT	3	Conoscere la Normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di Qualità Conoscere le tematiche di tutela con riferimento alle DOP, IGP, STG, con riferimento alle peculiarità di alcuni prodotti regionali a denominazione di origine. Conoscere le caratteristiche generali di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O. Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori	3			1	FAD
Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e SQNPI	25	Conoscere la certificazione, come nasce, a chi si rivolge Conoscere i requisiti richiesti dallo standard Saper implementare e gestire la Certificazione GLOBALG.A.P. IFA, CB E FV V. 6 sia Opzione 1 e Opzione 2 Conoscere e saper implementare la GLOBALG.A.P. CoC (Catena di custodia) Conoscere e saper applicare la GLOBALG.A.P. GRASP V.2.0 (GLOBALG.A.P Risk Assessment on Social Practice – Valutazione dei rischi nelle Pratiche Sociali) Gli ADD on ((LEAF MARK-BIODIVERSITY-SPRING-COOP-NURTURE-AH GROW 3.1.-GG.FSA V.3 - PLUS V.2)) Conoscere la norma e come si applica lo standard SQNPI Conoscere come si aderisce allo standard, il SIAN Conoscere le linee guida nazionali e i Disciplinari Tecnici Regionali	15	10		2	NO FAD
Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)	25	Conoscere l'illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard Conoscere i requisiti chiave di entrambi gli standard ed approfondire gli aspetti sovrapponibili BRC/IFS Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit interno esercitazioni <u>Saper implementare e gestire gli Standard BRC e IFS. Saper effettuare un'analisi dei requisiti con i relativi risvolti applicativi</u>	15	10		2	NO FAD
Laboratorio Innovazione nel Packaging e Legislazione dei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)	25	Conoscere le caratteristiche dei contenitori ed imballaggi utilizzati nel comparto ortofrutticolo e la loro evoluzione nel tempo Conoscere i principi operativi delle macchine da imballaggio Saper operare scelte consapevoli nella selezione delle numerose opzioni di packaging: atmosfera modificata e non convenzionale. Il packaging attivo e il packaging intelligente Conoscere gli ultimi ritrovati nel settore del packaging	10		15	2	NO FAD
Automazione, Interconessione e Tracciabilità	16	Conoscere le macchine (selezionatrici, calibratrici, macchine confezionate) in uso nel post raccolta Conoscere le tecnologie alla base delle macchine selezionatrici (ottiche, sistemi al NIR, API, Intelligenza Artificiale) Conoscere la capacità di interconnessione tra macchine e software Saper ottimizzare la gestione dei Big data Saper utilizzare le macchine e le app ad esse connesse Svolgere almeno due/tre visite presso aziende del settore frutticolo e del settore orticolo per visionare le macchine innovative	10		6	2	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Laboratorio di strategie comunicative per i consumatori	20	Conoscere come viene prodotta una etichetta intelligente consultabile dal consumatore tramite scansione del QRcode, realtà aumentata Conoscere quali informazioni inserire in una etichetta intelligente e come comunicarle per dare al consumatore informazioni sul prodotto acquistato Conosce le modalità di conservazione del prodotto nel postvendita Saper comunicare le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli nella fase postvendita			20	2	NO FAD
Seminario sull'utilizzo alternativo dei sottoprodotti	5	Conoscere le modalità di riduzione degli scarti degli ortofrutticoli freschi Conoscere le potenzialità e le applicazione dei sottoprodotti, come materia prima secondaria nel settore ortofrutticolo	5			2	FAD
Sostenibilità economica ambientale e sociale del post raccolta	25	Conoscere il concetto di sostenibilità (ambientale, economica e sociale) Valutazione e analisi dell'LCA nella filiera ortofrutticola. Saper classificare e quantizzare gli scarti vegetali. Conoscere le modalità di riutilizzo gli scarti. Saper gestire la risorsa idrica. Saper smaltire correttamente le acque reflue Saper identificare ed applicare un set di indicatori della sostenibilità per misurare la performance ambientale ed economica in ambito aziendale Saper realizzare un protocollo aziendale finalizzato a garantire la coerenza delle azioni messe in campo rispetto alle richieste dei clienti ed agli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 Valutazione e analisi del LCA della filiera ortofrutticola	15	10		2	FAD
Strategie di marketing e di distribuzione	25	Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa anche in relazione alle modalità di condizionamento per produzioni standard e/o sottoposte a particolari procedure (biologico, a marchio ecc.) Sapere realizzare modalità di presentazione ottimali dei prodotti ortofrutticoli nei differenti punti vendita (GDO, negozi specializzati e mercati). Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa, anche in relazione alle modalità di condizionamento per produzioni standard e/o sottoposte a particolari procedure (biologico, a marchio ecc.) Conoscere i canali di vendita principali degli ortofrutticoli e conoscere le tecniche di posizionamento e pricing delle referenze (listini, promozioni, ecc.) Sapere realizzare modalità di presentazione ottimali dei prodotti ortofrutticoli nei differenti punti vendita (GDO, negozi specializzati e mercati)	15	10		2	FAD
Digitalizzazione e dematerializzazione della supply chain	25	Conoscere i processi documentali che si creano all'interno dell'azienda. Conoscere i flussi informativi che permettono di mettere in comunicazione i diversi comparti produttivi Conoscere la corretta gestione documentale, dalla creazione alla conservazione del documento stesso. Saper applicare la tecnologia Cloud alla gestione documentale Saper rendere più efficace, efficiente e sicuro il processo di reperibilità e conservabilità dei documenti Introduzione alla blockchain e sue applicazioni nel comparto ortofrutticolo Conoscere le garanzie derivanti dai sistemi di tracciabilità innovativi per i produttori e le corrispondenti tutele per i consumatori	15	10		2	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	25	conoscere i nomi di materie prime e prodotti finiti conoscere i nomi di strumenti, macchinari, impianti conoscere il lessico specifico relativo alle attività di processo e di costruzione, collaudo, esercizio e dismissione di impianto	15	10	0	2	FAD
Merceologia e salubrità della materia prima	25	Conoscere i vari tipi di cereali e loro caratteristiche principali: -Grano duro e tenero -Avena, Segale, segale, Orzo, Farro, Mais -Cereali minori, Riso, Legumi Conoscere le fasi della crescita della pianta: Semina; Accrescimento; Levata; Spigatura; Fioritura; Mietitura Conoscere i dettagli su grano duro e tenero: Parte corticale, endosperma, Germe, Barbetta Saper identificare le difettosità del grano e loro caratterizzazione Conoscere le Malattie funginee: -Septoria -Fusarium -Oidio -Mal del piede -Ruggine gialla, bruna e nera Conoscere e saper applicare i trattamenti convenzionali Conoscere e saper applicare i trattamenti in regime biologico	15	0	10	1	NO FAD
Modalità campionamento e peso all'arrivo	25	Conoscere i principali canali della logistica: Via nave-Via treno - Via camion Conoscere le modalità e regolamentazione di campionamento: Statico e/o dinamico- Tipologia di campionatori- Punti di prelievo Conoscere e saper applicare l'aliquota di campione da prelevare in base alle caratteristiche da valutare Conoscere i sistemi di pesatura: Statici, Dinamici Conoscere: Silos orizzontali, Verticali- Silos in lamiera o in cemento armato; geometria della sezione dei silos; diagrammi di ricezione; fossa di scarico, Impianto di aspirazione polveri, Impianto di sollevamento mezzi, elevatori a tazze, trasportatori a catena, Coeler; impianti di scarico pneumatico; nastri trasportatori, Serrande, Deviatri, Tubazioni; sistemi di protezione antiusura delle tubazioni e tramoglie. Conoscere e saper utilizzare i sistemi di misurazione: sonde a fune, a palette, radar, capacitive Conoscere e saper utilizzare i sistemi di controllo: misurazione temperatura, misurazione umidità, misurazione temperatura	15	0	10	1	NO FAD
Sicurezza, Conservazione e disinfezione del grano	25	Conoscere le normative relative a: Impianti di prevenzione, impianti antincendio Conoscere: Ventilazione x raffreddare-Ventilazione x essiccare- Ventilazione nelle zone tropicali Conoscere i disinfezionatori, Grain Frigor Conoscere il controllo temperatura, controllo umidità e livello in continuo, il diagramma di conservazione Saper analizzare il grado di infestazione e di contaminazione microbica. Insetti e roditori. Conoscere i metodi di disinfezione con mezzi fisici, chimici (CO2, fosfina o insetticida di contatto, ghiaccio secco) e gli impianti di disinfezione automatici in linea. Conoscere le caratteristiche dei diversi siti di stoccaggio: fabbricati in cemento armato, fabbricati in ferro, capannoni, impianti senza finestre, ventilazione forzata	20	0	5	1	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Operazioni di prepulitura, trasferimento e controllo peso	25	Conoscere il processo, relativamente a macchine ed impianti Conoscere i controlli da effettuare e loro modalità Conoscere e saper operare nelle fasi del processo: trasporto verso altri impianti, travaso su altri silos, ricircolo su se stesso. Conoscere gli strumenti di misura: bilance (varie tipologie), dosatori volumetrici e ponderali	20	0	5	1	NO FAD
Operazioni di pulitura, bagnatura e condizionamento	20	Conoscere il processo e relativi diagrammi, relativi a macchine ed impianti: -Apparecchi magnetici e/o metal detector -Disinfestatori -Separatori e tarare -Spazzole -Concentratori -Spietratori -Macchine densimetriche -Sveciatoi e calibratori -Selezionatrici ottiche Conoscere le tendenze tecnologiche e i controlli da effettuare e loro modalità Conoscere e saper individuare i punti di campionamento Conoscere le diverse tipologie di condizionamento: una, due o tre bagnature differenti, numero di bagnatura in considerazione della durezza e dell'umidità iniziale del chicco, calcolo della quantità di acqua da aggiungere <u>Conoscere le tipologie di bagnaggio: Bagnaggio intensivo, Ciclo intensivo, Nebulizzatori</u>	20	0	0	1	NO FAD
Laboratorio di pulitura bagnatura e condizionamento	30	Conoscere il processo e relativi diagrammi, relativi a macchine ed impianti: -Apparecchi magnetici e/o metal detector -Disinfestatori -Separatori e tarare -Spazzole -Concentratori -Spietratori -Macchine densimetriche -Sveciatoi e calibratori -Selezionatrici ottiche Conoscere le tendenze tecnologiche e i controlli da effettuare e loro modalità Conoscere e saper individuare i punti di campionamento Conoscere le diverse tipologie di condizionamento: una, due o tre bagnature differenti, numero di bagnatura in considerazione della durezza e dell'umidità iniziale del chicco, calcolo della quantità di acqua da aggiungere <u>Conoscere le tipologie di bagnaggio: Bagnaggio intensivo, Ciclo intensivo, Nebulizzatori</u>	0	0	30	1	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Mezzi di trasporto meccanici e sistemi di aspirazione	25	Conoscere i mezzi di trasporto meccanici: -Elevatori a tazze -Coclee (varie tipologie) -Trasportatori a catena ed a nastro -Tubazioni, tramogge e particolari costruttivi -Materiali di costruzione e materiali di contenimento usura Conoscere le finalità di processo, le normative di settore Conoscere le modalità di integrazione dei sistemi nell'impianto Conoscere il dimensionamento dei mezzi Conoscere le componenti dei mezzi: filtri, cicloni, ventilatori Conoscere e saper operare su sistemi di controllo.	15	0	10	1	NO FAD
Tecnologia e diagrammi di macinazione su grano duro	25	Conoscere l'evoluzione della macinazione Conoscere la tipologia di diagrammi per grano duro Saper leggere il diagramma di macinazione e valutare le caratteristiche specifiche	15	0	10	1	NO FAD
Laboratorio di tecnologia e diagrammi di macinazione su grano duro	25	Conoscere e saper impostare e calcolare un diagramma di macinazione Conoscere la tipologia di prodotti e sottoprodotti producibili	10	0	15	1	NO FAD
Tecnologia e diagrammi di macinazione su grano tenero	25	Conoscere l'evoluzione della macinazione Conoscere la tipologia di diagrammi per grano tenero Saper leggere il diagramma di macinazione e valutare le caratteristiche specifiche	15	0	10	1	NO FAD
Laboratorio di tecnologia e diagrammi di macinazione su grano tenero	25	Saper impostare e calcolare di un diagramma di macinazione Conoscere la tipologia di prodotti e sottoprodotti producibili	10	0	15	1	NO FAD
Tecnologia di macinazione di altri cereali e processi di pastificazione e panificazione	25	Conoscere la tecnologia e diagrammi macinazione altri cereali: Macinazione Avena, Segale, Orzo, Farro, Mais, Cereali minori, Riso, Legumi Conoscere la tipologia di prodotti e sottoprodotti producibili Conoscere il Processo e le macchine di pastificazione Conoscere il processo e le macchine di panificazione Conoscere il settore Bakery in generale (Pizza, dolci, biscotti ecc.) Conoscere cenni sul processo e relative macchine utilizzate	20	0	5	1	NO FAD
Macchine macinazione	25	Conoscere il processo di macinazione: passaggi di rottura, svestimento, raffinatori, divisorì, rimacine, finistrici di crusca Conoscere le macchine e gli impianti Conoscere il processo di decorticazione Conoscere la tipologia e caratteristiche delle decorticatrici Conoscere la tipologia di mole utilizzate Saper regolare e controllare il processo	15	0	10	1	NO FAD
Macchine macinazione 1	25	Conoscere le caratteristiche dei laminatoi : Rulli di alimentazione, rulli macinanti, durezza dei rulli, velocità e rapporti dei rulli di macinazione, disposizione dei rulli di macinazione, Rigatura, generatrice macinante, tipologia di laminatoi Conoscere le caratteristiche dei distaccatori Conoscere le caratteristiche dei plansichter: Struttura e costruzione, telai e stacci, pulitura degli stacci, eccentricità e velocità di rotazione, lavoro di classificazione, funzionamento dei plansichter, condense e rumorosità, superficie staccante, garnizioni metalliche, sintetiche e di seta naturale, fissaggio delle garnizioni, potenza. Conoscere le caratteristiche delle semolatrici: caratteristiche costruttive, principi di funzionamento, telai ed elementi di pulizia, regolazione e controllo	10	0	15	1	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Macchine macinazione 2	25	Conoscere le caratteristiche delle cubettatrici: funzionamento e specifiche Conoscere le caratteristiche degli impianti di trasporto pneumatico: generalità e dimensionamento, elementi caratteristici, ventilatori, tubazioni, cicloni, valvole a stella e filtri Conoscere le caratteristiche degli impianti di filtrazione: tipologia di filtri, superficie filtrante, capacità filtrante e rapporto di filtrazione.	10	0	15	1	NO FAD
Insilaggio, confezionamento e spedizione dei prodotti e sottoprodotti finiti	25	Conoscere la tipologia e dimensionamento silos semola/farina, sottoprodotti Conoscere i sistemi di estrazione dei silos Conoscere la conservazione della semola, farina e sottoprodotti Conoscere le principali caratteristiche degli impianti di confezionamento Conoscere i sistemi di controllo (metal detector) Conoscere le tipologie di imballi Controllo metrico Conoscere i sistemi di controllo e normative sul confezionamento Conoscere la modalità di spedizione dei prodotti e sottoprodotti Saper utilizzare CCP di processo Conoscere e saper utilizzare sistemi di codifica e marcatura Saper utilizzare le tipologie e sistemi di confezionamento Conoscere e saper utilizzare le isole di palettizzazione	15	0	10	1	NO FAD
Analisi merceologiche, reologiche, chimiche	25	Saper calcolare: peso ettolitrico e peso mille semi Conoscere i sistemi di campionatura Saper riconoscere l'analisi merceologiche del grano della semola, farina e dei sottoprodotti Saper riconoscere l'analisi reologiche dei grani, della farina e della semola Conoscere e saper interpretare l'indice di Zeleny Conoscere e saper interpretare il Falling Number Conoscere la chimica ed analisi chimica dei grani, della farina, della semola e dei sottoprodotti (Micotossine, Aflatossine, Metalli pesanti, Radioattività) Conoscere e saper analizzare gli impasti di farina e semola Conoscere il sistema di valutazione della qualità della farina e della semola e saper interpretare i risultati Conoscere gli additivi alla produzione di semola e farina e normativa in vigore	15	0	10	1	NO FAD
Macinazione sperimentale in laboratorio	40	Conoscere il processo di macinazione Saper identificare le caratteristiche della macinazione sperimentale in laboratorio e confrontarle con la macinazione industriale	10	0	30	2	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Aspetti ambientali e normativa vigente	15	Conoscere le principali caratteristiche relative alle condizioni ambientali e normativa vigente Conoscere le principali autorizzazioni ambientali (AIA, AUA, VIA, VAS) Conoscere la gestione dei rifiuti Conoscere la gestione delle emissioni Conoscere il processo che determina impatto acustico interno ed esterno allo stabilimento Conoscere la gestione degli scarichi idrici e degli emungimenti Conoscere la gestione emergenze ambientali Conoscere il consumo risorse naturali Conoscere gli standard di certificazione volontaria	10	5	0	2	FAD
Gestione degli impianti molitori	25	Saper formulare il budget Saper organizzare e gestire gli impianti molitori Saper formulare la miscela grano in produzione Saper gestire il personale Saper pianificare e controllare la produzione Saper interpretare i valori restituiti dal Nir in linea	10	15	0	2	FAD
Gestione degli impianti molitori 1	25	Conoscere i sistemi di automazione e digitalizzazione Saper effettuare la contabilità delle operazione di macinazione Saper progettare modelli di controllo Saper leggere e valutare di report vari e KPI Saper determinare e calcolare le rese di produzione tecnica e commerciale Conoscere la supply chain, il controllo e gestione ordine e rimanenze Conoscere le modalità di sanificazione e disinfezione negli impianti molitori Conoscere il risparmio energetico ed elementi che concorrono alla sua realizzazione: motori ad alta efficienza, calcolo delle trasmissioni, inverter ecc.	10	15	0	2	FAD
Meccanica molitoria	25	Conoscere la meccanica di base Conoscere cenni di elettrotecnica ed elettronica Conoscere la tecnica e programmazione della manutenzione preventiva, predittiva a rottura Conoscere l'ingegneria di base del molino Conoscere la cabina di trasformazione e quadri elettrici Conoscere principi di trasporto meccanico Saper azionare meccanici e trasmissione di potenza	5	0	20	2	NO FAD
Meccanica molitoria 1	25	Conoscere il funzionamento e saper effettuare la valutazione dei macchinari Conoscere i principi di trasporto pneumatico in pressione e depressione e relativa misurazione delle grandezze principali Saper utilizzare l'aria in macinazione Conoscere i sistemi di aria supplementare nei molini Conoscere le tecniche di troubleshooting: individuare e diagnosticare le variazioni qualitative di processo dovute a malfunzionamenti impiantistici (scarsa aspirazione, pressione insufficiente, sensore in corto circuito, etc)	0	0	25	2	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Capo Mugnaio Compiti e responsabilità	25	<p>Saper definire obiettivi di produzione (volumi, produttività, costi ecc.) con un piano di lavoro settimanale condiviso fissato almeno per 2 giorni.</p> <p>Saper definire i piani strategici, i budget e gli investimenti sulla base delle necessità produttive e/o di vendita</p> <p>Saper valutare e pianificare interventi di efficienza aziendale, la qualità totale ed i costi di produzione</p> <p>Saper definire le migliori tecniche produttive anche nei confronti dei competitor, avendo precise info dai referti di vendita</p> <p>Saper mettere in atto tutte le azioni organizzative che consentono di raggiungere migliore funzionalità ed efficienza produttiva finalizzata ad ottenere la massima qualità non solo del prodotto ma del servizio nei confronti di tutti i clienti, sia interni che esterni.</p> <p>Saper collaborare con R & D per la ricerca di miglioramento di nuovi prodotti e la reale e conveniente o meno fattibilità di industrializzazione degli stessi</p> <p>Saper collaborare con Qualità nell'elaborazione di programmi di miglioramento della qualità</p> <p>Saper proporre piani di formazione ed aggiornamento professionale, piano di incentivazione del personale da concordare con direzione aziendale</p> <p>Saper collaborare con la direzione acquisiti per predisporre il piano degli acquisti sia in termine di qualità che di quantità</p> <p>Saper predisporre e/o definire i report per conoscere l'andamento delle rese, fermate impianto, assenteismo ecc</p> <p>Saper predisporre le basi per una contabilità industriale per controllare i costi per centri di lavoro dei prodotti e dei clienti</p> <p>Saper effettuare riunioni periodiche con le funzioni di competenza per esaminare i risultati e le problematiche</p> <p>Saper partecipare alle riunioni mensili per il controllo della gestione direzionale</p> <p>Saper curare i rapporti con i fornitori e le società di consulenza operanti nel campo produttivo</p> <p>Saper controllare e condividere con direzione le commesse di alcuni clienti strategici e direzionali</p> <p>Saper definire le politiche di qualità (lotti, analisi, limiti di accettabilità ecc)</p> <p>Gestire autorizzazione a ferie, fermi impianti, straordinari, premi in base a programmi definiti con direzione</p> <p>Produttività (ton/h - ton/g- ton/mese- ton/anno). Rese di processo e qualità (% sul lavoro)</p> <p>Analisi delle non conformità contestazioni e rientri e relativi costi per cliente x mese</p>	10	15	0	2	FAD
Impianti elettrici e di automazione	25	<p>Conoscere principi di progettazione, uso e manutenzione per il corretto funzionamento degli impianti, abbinati a nozioni di sicurezza elettrica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cabina elettrica di ricezione, cabina di trasformazione, - impianto di illuminazione ed emergenza, - impianto elettrico di forza motrice dal power center ai quadri di automazione, <p>Conoscere l'architettura sala di controllo con reti dati e server ,quadri PLC, cassette remote con i remote I/O, rack di automazione</p> <p>Conoscere le tipologie di impianto: impianto di terra, scariche atmosferiche ed equipotenziale, impianto TVCC e controllo accessi, impianto di diffusione sonora, impianto di rilevazione incendi</p> <p>Conoscere principi di dimensionamento azionamenti e motori (inverter, softstarter, motori)</p>	15	0	10	2	NO FAD
Software di controllo di impianto	25	<p>Conoscere i concetti principali di Industria 4.0 e Transizione5.0, per saper individuare macchinari o parti di impianto interessate e/o progettate secondo questi principi.</p> <p>Conoscere i principi di progettazione, uso e manutenzione per il corretto funzionamento degli impianti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - software PLC, - software SCADA, - MES, - Sistema di Gestione dell'Energia, - DB laboratorio e sistemi gestionali di logistica. 	10	0	15	2	NO FAD
SEMINARIO Privacy, GDPR e responsabilità sull'impianto	5	Conoscere la tematica relativa alla riservatezza industriale, i dati personali sensibili, l'uso di dispositivi personali in aree di lavoro, le implicazioni legali di registrazione audio e video durante le attività e nei luoghi di lavoro, la gestione delle visite e responsabilità verso i visitatori.	5	0	0	2	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	25	Acquisire le competenze linguisitche in contesti specifici del settore lavorativo specificatamente nel settore dei cereali. Acquisizione dei termini tecnici e del lessico specifico del campo cerealicolo, con particolare riferimento agli aspetti ingegneristicie laboratoriali specifiche del settore. Comunicazione Professionale: saper adottare una comunicazione professionale scritta e parlata nel contesto lavorativo.	5	20	0	2	FAD
Aspetti Agronomici, legislativi ed economici	25	Conoscere gli aspetti agronomici, legislativi ed economici della filiera cerealicola Saper riconoscere le cultivar dei cereali più appropriate ai processi di panificazione, prodotti da forno e pastificazione Conoscere gli aspetti normativi del frumento e i contratti di filiera Saper descrivere gli aspetti economici salienti per la produzione di frumento sul territorio nazionale e regionale Acquisire le conoscenze riguardanti la commercializzazione del frumento nel sistema agroalimentare	15	10	0	1	FAD
Morfologia della cariosside, principali costituenti e analisi chimico-fisiche	25	Saper individuare le caratteristiche della cariosside di frumento e le applicazioni nel settore molitorio Saper individuare i principali costituenti della cariosside con particolare riferimento al germe, all'endosperma ed allo strato aleuronico o cruscale della cariosside Acquisire le principali conoscenze riguardanti le analisi chimico fisiche per la determinazione della qualità delle cariosside di frumento Conoscere i principali aspetti nutrizionali del frumento con particolare riferimento ai composti funzionali (bioattivi)	15	10	0	1	FAD
Operazioni di insilaggio, stoccaggio e condizionamento dei cereali	25	Individuare le migliori condizioni di insilaggio dei cereali nella struttura molitoria. Apprendere la valutazione del rischio beneficio dell'uso di strutture di stoccaggio Conoscere i principali aspetti dello stoccaggio e delle misure di prevenzione per garantire il mantenimento della qualità del frumento	15	5	5	1	NO FAD
I prodotti della macinazione. Definizione e caratteristiche di legge per consumo umano e animale di farine, semole e co-prodotti della macinazione	25	Conoscenza della definizione e caratteristiche di legge per consumo umano e animale di farine, semole e sottoprodotti della macinazione individuazione della Merceologia dei Cereali e Composizione analitica Conoscere la qualità delle cariosside di frumento tenero e duro Conoscere le Tecnologie di insilaggio e condizionamento	20	5	0	1	FAD
Tecnologie di macinazione e miscelazione	25	Conoscere le Tecnologie di pulizia e preparazione Conoscere le Tecnologie e gli impianti di macinazione: laminatoi di prima rottura, setacci, pulitrici di separazione e svestimento crusca, decorticazione, laminatoi lisci di rimacina Conoscere le Tecnologie e ricette di miscelazione (a batch e/o continua) di farine e semole anche con l'uso di microingredienti (microdosatori di enzimi e coadiuvanti alimentari)	10	5	10	1	NO FAD
Il settore molitorio. Produzioni, consumi, mercato italiano ed Ester. Classificazione del Frumento	25	Conoscere gli aspetti legislativi ed economici degli sfarinati di frumento Acquisire le conoscenze riguardanti la commercializzazione degli sfarinati di frumento nel sistema agroalimentare Acquisire le conoscenze dei contratti tipo di acquisto/vendita sfarinati (semola, farina): esempi applicativi con indicazioni normative, di qualità e sicurezza alimentare	15	10	0	1	FAD
Sfarinati di grano: Analisi chimiche, fisiche e reologiche	25	Acquisire competenze relative alle analisi chimiche-fisiche e reologiche degli sfarinati di frumento attraverso attività di laboratorio presso aziende del territorio	0	0	25	1	NO FAD
Aspetti nutrizionali e funzionali (nutraceutici)	25	Acquisire conoscenze relative ad analisi compositive: Umidità, Ceneri, Proteine, Amido e zuccheri, Grassi, fibre (solubili e insolubili) Acquisire conoscenze sui composti minori al alto valore nutrizionale (composti nutraceutici) presenti negli sfarinati di frumento quali antiossidanti, vitamine, ecc.	15	10	0	1	NO FAD
Crusche e Germe di frumento. Aspetti nutrizionali e funzionali (nutraceutici)	25	Conoscere i principali composti bioattivi delle crusche e del germe quali: fibre solubili, proteine ad alto valore biologico, antiossidanti, ecc.	15	10	0	1	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione, ecc.)	25	Conoscenza delle Tecnologie convenzionali per la valorizzazione (tostatura, estrazione con solvente, classificazione, ecc.) Acquisizione delle principali tecnologie per la valorizzazione di frazioni molitorie quali crusche e germe di frumento: 1- trattamenti termici di tostatura; 2- estrazioni con solventi organici di composti liposolubili (olio vegetale); 3- macinazione ultrafine e classificazione ad aria per densità e granulometria	15	10	0	1	NO FAD
Tecnologie innovative per la valorizzazione (estrazione SFC, triboelettrica, ecc.)	25	Acquisizione delle principali tecnologie per la valorizzazione di frazioni molitorie quali crusche e germe di frumento: 1- sistemi di classificazione triboelettrici per conduzione di cariche elettrostatiche; 2- estrazione con tecnologie innovative quali SFC (fluidi super critici), acqua ad alta pressione, estrattore Naviglio. Svolgere una visita guidata presso aziende del territorio, che rappresentano realtà di successo nella gestione aziendale e cooperazione con altre aziende	15	5	5	1	NO FAD
Estrazioni "wet": isolati proteici e fibre solubili	25	Acquisizione delle principali tecnologie per la separazione di nutrienti quali fibre e proteine con tecnologia ad umido coadiuvata con idrolisi chimiche ed enzimatiche in soluzioni acquose Acquisizione dei metodi di separazione per centrifugazione ed essiccazione del residuo solido	15	5	5	1	NO FAD
Il mercato degli ingredienti, semilavorati, additivi e aromi: classificazione, impieghi, costi	25	Conoscenza del mercato degli ingredienti e semilavorati: classificazione, impieghi, costi Conoscenza degli additivi: classificazione merceologica e caratteristiche delle principali attività in formulazioni di prodotti da forno (conservanti, antiossidanti, coloranti), Interesterificazione (chimica ed enzimatica), emulsionanti	20	5	0	1	NO FAD
Aspetti legislativi degli additivi (conservanti, antiossidanti, coloranti, emulsionanti) in prodotti da forno e paste alimentari	25	Acquisizione delle Caratteristiche chimiche e ruolo degli ingredienti in preparazioni alimentari in panificazione, prodotti da forno e paste alimentari Saper utilizzare ingredienti funzionali da co-prodotti	20	5	0	1	FAD
Zuccheri: classificazione, ruolo e modifiche. Sostituti degli zuccheri	20	Conoscenza degli Zuccheri invertiti, sciroppi di glucosio; decomposizione degli zuccheri. Caramellizzazione. Reazione di Maillard. Idrossimetilfurfurolo Conoscenza degli edulcoranti, sostituti degli zuccheri (sugar replacer) e loro applicazione	15	5	0	1	NO FAD
Le Fibre del Frumento: Struttura, Funzionalità Tecnologiche e Ruolo nella Nutrizione Umana. Metodi di analisi chimica.	20	Conoscenza delle fibre di frumento nello specifico quelle note solubili e quelle insolubili. Distinzione tra queste da punto di vista funzionale tecnologico. Health Claims sulle fibre di frumento e metodi analitici di determinazione	10	5	5	1	NO FAD
Oli e grassi vegetali: classificazione, ruolo e modifiche. Sostituti dei grassi	25	Conoscenza del mercato degli oli e grassi vegetali, scelta alternativa ai grassi solidi nelle formulazioni alimentari Individuazione, classificazione, e ruolo dei principali oli e grassi vegetali in uso nell'industria della bakery e paste alimentari Acquisizione delle conoscenze relative ai principali sostituti dei grassi: processo Oleogel e fat replacer	15	5	5	1	NO FAD
Enzimi e Aromi: classificazione, ruolo e applicazioni industriali	25	Conoscenza di Enzimi, esopolisaccaridi e batteriocine Acquisizione dei Fondamenti di enzimologia: relazione struttura/funzione negli enzimi: concetto di sito attivo e ruolo dei cofattori Conoscenza della Cinetica enzimatica: cinetica dello stato prestazionario e stazionario. L'equazione di Michaelis-Menten. Effetto di temperatura e pH sulla velocità iniziale. Numero di turnover and efficienza catalitica. Meccanismi di azione degli enzimi. Inibizione enzimatica reversibile e irreversibile. Classificazione e nomenclatura degli enzimi Conoscenza ed applicazioni ed uso industriale degli enzimi. Enzimi di interesse nelle industrie cereali e prodotti derivati: ossidoreduttasi, enzimi attivi sui carboidrati e fibre, esterasi e lipasi, enzimi proteolitici Conoscenza ed applicazione ad uso industriale degli Aromi. Caratteristiche e classificazione merceologica. Principali aromi utilizzati nei prodotti da forno	15	5	5	1	FAD
Pane e prodotti da forno: legislazione e mercato	15	Conoscere gli aspetti economici dell'industria panificatoria, l'industria dei prodotti lievitati soffici e secchi Conoscere la struttura del mercato; produzione e consumi Acquisire le competenze sulla definizione dei prodotti da forno; Il pane: caratteristiche di legge e altre caratteristiche di qualità Conoscere le caratteristiche e la produzione dei pani tradizionali italiani	10	5	0	1	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Il processo di panificazione e i fenomeni ad essi correlati.	25	Conoscere il processo di panificazione: formulazioni; flow-sheet di processi tradizionali (diretto, indiretto, a pasta acida) e innovativi (in continuo e mediante pre-fermenti) Conoscere le operazioni di impastamento (le impastatrici) per la produzione di pane Conoscere la Fisiologia e biochimica dei lieviti e batteri lattici per la produzione di pane Acquisire le competenze sui processi di Germinazione del frumento: modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali Acquisire le competenze sul processo di cottura del pane ed i fenomeni ad esso correlati: cenni bilanci di materiali e rese di produzione Conoscere i Processi di congelamento/surgelazione: del pane; modalità operative, impianti, modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche, fenomeni di invecchiamento del pane (raffermimento, ecc.).	15	5	5	1	NO FAD
Il processo di produzione dei prodotti da forno	25	Conoscere il processo di produzione dei prodotti da forno: formulazioni; flow-sheet di processi tradizionali (biscotti, taralli, cornetti, ecc.) e innovativi: (snack) Conoscere le operazioni di impastamento (le impastatrici) dei prodotti da forno Conoscere la Fisiologia e biochimica dei lieviti e batteri lattici per la produzione di prodotti da forno Conoscere la Lievitazione biologica, chimica e fisica nei processi dei prodotti da forno Conoscere i prodotti dolciari lievitati italiani Acquisire le competenze sul processo di cottura dei prodotti da forno ed i fenomeni ad esso correlati: cenni bilanci di materiali e rese di produzione Conoscere i Processi di congelamento/surgelazione dei prodotti da forno: modalità operative, impianti, modifiche delle caratteristiche chimico-fisiche Conoscere i Prodotti da forno dolci, soffici e secchi	15	5	5	1	NO FAD
Il processo di pastificazione della pasta secca e fenomeni ad esso correlati	25	Conoscere gli aspetti economici dell'industria pastaria Conoscere la struttura del mercato; produzione e consumi Conoscere la pasta alimentare sulla definizione di legge e sulle caratteristiche di qualità Acquisire le competenze sul processo di pastificazione per pasta alimentare secca: schema generale del processo; le operazioni di impastamento, estrusione sotto pressione, essiccamiento; fenomeni ad esse correlati; macchine (pressa continua ed essiccatoi) e loro innovazioni; bilanci materiali e rese di produzione Conoscere i principali trattamenti termici della pasta secca: pastorizzazione, sterilizzazione ed essiccazione a diverse temperature (alte, medie e basse temperature) Acquisire le competenze sulle caratteristiche di qualità della pasta cotta	10	5	10	2	NO FAD
Il processo di pastificazione della pasta fresca e ripiena e fenomeni ad esso correlati.	25	Conoscere gli aspetti economici dell'industria pastaria Conoscere la struttura del mercato; produzione e consumi Conoscere la pasta alimentare sulla definizione di legge e sulle caratteristiche di qualità Acquisire le competenze sul processo di pastificazione per pasta alimentare fresca e della pasta ripiena: schema generale del processo; le operazioni di impastamento, formatura, pastorizzazione; fenomeni ad esse correlati; macchine (formatrici, pressa continua, confezionatrici sottovuoto e in Atm) e loro innovazioni; bilanci materiali e rese di produzione	10	5	10	2	NO FAD
Approcci biotecnologici sostenibili	25	Conoscenza dei casi studio principali relativi alle biotecnologie microbiche Conoscere: i microrganismi utili/alteranti, le tecniche di isolamento, le analisi microbiologiche, la gestione colture starter	10	15		2	FAD
Biocatalizzatori naturali	25	Conoscenza dei metodi di miglioramento della shelf live e della digeribilità, sostituzione degli additivi chimici tradizionali Conoscere le fermentazioni lattiche/alcoliche, il monitoraggio fermentativo, la biopreservazione	10	10	5	2	NO FAD
Processi enzimatici integrati	25	Conoscere i metodi di miglioramento della shelf live e della digeribilità, sostituzione degli additivi chimici tradizionali Conoscere le fermentazioni lattiche/alcoliche, il monitoraggio fermentativo, la biopreservazione	10	10	5	2	NO FAD
Biotecnologie verdi per la produzione di ingredienti	25	Conoscere gli approcci biotecnologici per la produzione di ingredienti, che ne migliorano le performance in sostituzione ai processi di produzione tradizionali Conoscere le fermentazioni per ingredienti, la biologia molecolare, i biosensori, le analisi allergeni/OGM	10	15		2	FAD
Metaboliti microbici	25	Conoscere gli scenari di riferimento in ambito probiotico e postbiotico Conoscere dello sviluppo del settore cibi funzionali	10	15		2	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Qualità, autenticità e sicurezza alimentare: pane, prodotti da forno e paste alimentari	25	Acquisizione dei concetti di Qualità e Sicurezza Alimentare Conoscenza della tipicità dei prodotti derivati dalle farine. Conoscenza della legislazione dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) e dei prodotti STG, IGP, DOP Conoscenza della normativa igienico-sanitaria degli alimenti derivati dalle farine Conoscenza del Pacchetto igiene e dei principali regolamenti comunitari su contaminanti, residui di fitofarmaci e micotossine nella filiera dei Cereali Applicazione del Pest Management nella filiera cerealicola Applicazione dell' HACCP nei seguenti settori: molitorio, panificazione, prodotti da forno ed infine pastificazione	20	5	0	2	FAD
Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare	25	Conoscenza ed applicazione dell'Etichettatura degli alimenti a base di farine Conoscenza ed applicazione dei Sistemi di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare: ISO 22000:2018 E FSSC Conoscenza degli standard alimentari GSFS (BRC) ed IFS Food Applicazione pratica degli standard nell'industria della panificazione, dei prodotti da forno e infine della pasta	20	5	0	2	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi alle filiere agroalimentari, processi produttivi, sicurezza e certificazioni di qualità. Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su trattati di filiere, processi produttivi agroalimentari icurezza e certificazioni di qualità, distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti relative alle filiere e ai processi produttivi agroalimentari. Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english	25	25		2		FAD
Introduzione alla blockchain	25	Conoscere: Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin Conoscere elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Conoscere tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned Conoscere le principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova	15	10		1		FAD
Smart contract	25	Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp) Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum	15	10		1		FAD
Applicazione degli smart contract alle filiere agroalimentari	25	Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare Conoscere le funzioni dei: Produttori; Commercianti (esportatori e importatori); Aziende di logistica; Organizzazioni di standard di prodotto (e.g., proprietari di schemi di certificazione); Organizzazioni di standard di dati / informazioni (e.g., UN / CEFAC); Organi di certificazione Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare Saper sviluppare smart contract dimostrativi		25		1		FAD
I Big Data e l'IoT per lo Smart AgriBusiness	25	Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE, C Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato Conoscere le soluzioni informatiche e digitali appropriate per la gestione colturale ed economica dell'azienda agricola	15	10		1		FAD
Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	25	Conoscere le differenze tra tipologie di sensori Conoscere la sensoristica applicata alle macchine e i parametri più importanti da monitorare nelle aziende agroalimentari Conoscere e saper gestire della variabilità nei processi produttivi agroalimentari Conoscere le tecniche di rilevazione e indicatori da monitorare negli ambienti di produzione agroalimentare Saper monitorare parametri dei processi produttivi agroalimentari	15	10		1		FAD
Sistemi di supporto alle decisioni	25	Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna) Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Conoscere software per la rilevazione dei dati Conoscere l'utilizzo dei software DSS Saper utilizzare software DSS nell'ambito delle filiere agroalimentari	15	10		1		FAD
Seminario sull'importanza delle certificazioni	5	Conoscere le specificità riguardanti le richieste degli operatori del settore retail in merito alla qualità e alla certificazione dei prodotti agroalimentari	5			1		FAD
La certificazione della qualità in ambito agroalimentare	25	Conoscere le diverse declinazioni del concetto di qualità Conoscere i principi fondamentali della certificazione di qualità Conoscere le principali problematiche riguardanti la gestione della qualità nel sistema agro-alimentare: asimmetria informativa, segnalazione della qualità, assicurazione della qualità Saper interpretare la certificazione come strumento di comunicazione B2B-B2C Saper interpretare la certificazione come strumento strategico per accrescere la competitività aziendale	15	10		1		NO FAD
Certificazioni per le Indicazioni Geografiche in ambito regolamentato	25	Conoscere la normativa sulle Indicazioni Geografiche in ambito regolamentato, le procedure di riconoscimento di nuove indicazioni geografiche e iter autorizzativi, i criteri di utilizzo dei marchi DOP/IGP e relativa etichettatura dei prodotti Conoscere come è strutturato un Disciplinare di Produzione per una DOP/IGP Saper implementare e gestire le principali certificazioni per le Indicazioni Geografiche in un'azienda agroalimentare Conoscere e saper gestire le specificità delle certificazioni di origine per i prodotti vitivinicoli (DOCG, DOC, IGT)	15	10		1		NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Certificazione Biologica e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25	Conoscere il quadro normativo vigente in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti biologici Conoscere l'iter della certificazione biologica Saper applicare le modalità operative necessarie per l'ottenimento della certificazione biologica e l'avvio di una notifica Conoscere lo standard SQNPI, le linee guida nazionali e i Disciplinari Tecnici Regionali Saper implementare lo standard SQNPI in un'azienda agricola Saper applicare le modalità di adesione allo standard attraverso il portale SIAN	15	10		1		NO FAD
Certificazioni etiche e di responsabilità sociale	25	Conoscere i principi della responsabilità sociale, delle norme etiche e delle norme ILO Conoscere i contenuti principali degli standard SMETA, SA8000, BRC ETRS, GRASP Conoscere l'iter da seguire per ottenere la certificazione Conoscere le modalità di gestione dell'audit	15	10		1		NO FAD
Seminario sui sistemi di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro - UNI EN ISO 45001	5	Conoscere i requisiti fondamentali di un sistema di gestione di sicurezza sul lavoro Approfondire le modalità di applicazione della normativa ai processi aziendali Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit	5			1		FAD
Seminario sulle Certificazioni HALAL - KOSHER	5	Conoscere i principi fondamentali e la finalità della certificazione Halal Conoscere l'iter di certificazione Conoscere i principi fondamentali e la finalità della certificazione Kosher Conoscere l'iter di certificazione	5			1		FAD
Seminario sulle Certificazione Free From (gluten free, OGM free, antibiotic free, nichel free, Vegan)	5	Conoscere l'iter per il riconoscimento di un marchio di prodotto "Free-from" Conoscere il sistema di gestione del requisito "free-from" e l'analisi dei rischi	5			1		FAD
Sistema di Rintracciabilità nella Filiera Alimentare e Mangimistica UNI EN ISO 22005	20	Conoscere la norma UNI EN ISO 22005:2018 Conoscere i contenuti di RT 17 ACCREDIA Conoscere la norma UNI EN ISO 19011:2012 Saper implementare e gestire la certificazione ISO 22005 Saper redigere un disciplinare per l'implementazione delle norme di rintracciabilità	15	5		1		NO FAD
Pest Management - UNI EN ISO 16636:2015	16	Conoscere la Norma UNI EN 16636:2015 Conoscere le opportunità, vincoli, risorse Conoscere le finalità e contenuti generali Conoscere le analisi della Norma Conoscere le integrazioni della norma con le norme di sistema (9001,14001) Conoscere i requisiti e competenze di un Auditor della norma Saper gestire le attività di controllo degli infestanti nell'industria alimentare	16			1	Attestato di partecipazione Pest Management	NO FAD
Certificazioni BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard)	25	Conoscere i contenuti generali e le finalità degli standard Conoscere e saper implementare i requisiti chiave di entrambi gli standard ed approfondire gli aspetti comuni BRC/IFS Conoscere l'iter di certificazione Conoscere le modalità di gestione dell'audit Saper redigere la documentazione relativa all'audit interno	15	10		1		NO FAD
La gestione della logistica: BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics	15	Conoscere la struttura degli standard del post produzione, approfondire i requisiti normativi Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione Conoscere l'iter di certificazione Conoscere le modalità di gestione dell'audit Saper redigere la documentazione necessaria	10	5		2		FAD
Certificazione GLOBAL G.A.P. IFA V.6 - GLOBAL G.A.P. GRASP ver 2.0 E Certificazione QS	30	Saper implementare e gestire la Certificazione GLOBAL G.A.P. IFA, CB E FV V. 6, Opzione 1 e Opzione 2. Conoscere e saper implementare la GLOBAL G.A.P. CoC (Catena di custodia) Conoscere e saper implementare la GLOBAL G.A.P. GRASP V.2.0 Saper implementare e gestire il sistema QS (Qualità e sicurezza) Conoscere le procedure di organizzazione e controllo. Conoscere l'Add-On SPRING – Sustainable Program for Irrigation and Groundwater Use	15	15		2		NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Seminario Add-On GLOBAL G.A.P. V6 (LEAF MARK-BIODIVERSITY-COOP-NURTURE-AH GROW 3.1.- GG.FSA V.3 - PLUS V.2).	5	Conoscere i moduli aggiuntivi richiesti dal mercato per la certificazione GLOBAL G.A.P. Conoscere gli standard: Nurture Module, A.H. Residue Protocol, GLOBAL G.A.P. PLUS, LEAF Marque, COOP, FSA.	5			2		FAD
Sostenibilità ambientale	25	Conoscere i contenuti generali e le finalità dei principali standard volonari in tema di sostenibilità ambientale: Equalitas, Viva, Valore Sostenibile Conoscere i principi generali dell'analisi del ciclo di vita (LCA). Conoscere i contenuti generali della Carbon Footprint e della Water Footprint.	15	10		2		FAD
Laboratorio affiancamento auditor	25	Conoscere le attività inerenti la preparazione di un audit dal punto di vista dell'ente di certificazione e dal punto di vista dell'auditor. Conoscere le attività di audit da svolgere presso aziende auditate: gli studenti, accompagneranno l'auditor nello svolgimento dell'audit, svolgendo funzione di osservatore. Conoscere le attività post audit: la documentazione richiesta, l'attività di revisione, l'emissione del certificato, le eventuali non conformità.			25	2		NO FAD
Export agroalimentare EXTRA-UE	22	Conoscere le principali problematiche relative all'export agroalimentare Conoscere e gestire le richieste degli importatori relativamente alle certificazioni Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare)	17	5		2	Attestato Preventive Controls	NO FAD
Laboratorio di Approccio Analitico, tecniche di campionamento e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche	25	Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari Conoscere le normative vigenti per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche Conoscere i protocolli di analisi riconosciuti a livello nazionale e internazionale Conoscere e saper applicare le tecniche di campionamento. Attività da svolgere presso LabTech FoodDiMed	5		20	2		NO FAD
Laboratorio di tecniche analitiche	25	Conoscere i concetti di metodo di analisi, analita, matrice, limite di rilevabilità, ripetibilità, riproducibilità, errore di misura Conoscere le principali tecniche di analisi (cromatografica, spettroscopica, spettrometrica, molecolare e microbiologica) e loro applicazioni. Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica univariata Esercitazione presso laboratori per l'applicazione delle tecniche trattate.			25	2		NO FAD
Seminario sui Controlli Ufficiali	5	Conoscere come si svolgono le verifiche da parte degli organi di controllo ufficiali ASL e ICQRF	5			2		FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	50	Acquisizione della terminologia tecnico scientifica propria delle produzioni agricole e dei processi di trasformazione Nell'ambito della produzione scritta acquisire conoscenze relative alla capacità di comporre elaborati tecnici nel rispetto della pertinenza lessicale e della sintassi Comprendere i punti chiave di argomenti tecnici che riguardano le filiere dei prodotti orticoli e in particolare del pomodoro, le normative, le innovazioni tecnologiche applicate al processo di produzione e trasformazione, l'IoT, lo Smart Farming, Acquisire padronanza di linguaggio in incontri tecnico scientifici; Essere in grado di produrre un testo tecnico-scientifico inerente l'ambito delle produzioni orticole, l'IoT e l'industria 4.0 Utilizzare appropriate strategie ai fini della ricerca di informazioni e della comprensione dei punti essenziali in messaggi tecnico-scientifici	25	25		2	FAD
Le filiere dei prodotti orticoli	20	Saper individuare le specie e le cultivar orticole, gli areali di produzione e i sistemi di allevamento per la produzione degli ortaggi Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione degli ortaggi presenti nelle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni degli ortaggi del territorio Conoscere le innovazioni culturali e di agricoltura 4.0 applicate alla coltivazione degli ortaggi	15	5		1	FAD
Le filiere dei prodotti orticoli in ambiente protetto	20	Conoscere le peculiarità produttive della filiera orticola in ambiente protetto Conoscere i sistemi di coltivazione in ambiente protetto (serre, tunnel, etc) Conoscere le tecniche di coltivazione fuori suolo (idroponica, etc) Saper conoscere l'organizzazione della filiera orticola in ambiente protetto, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale	15	5		1	FAD
Gestione agronomica delle orticole	25	Conoscere i principali fattori ambientali e agronomici che influenzano la produttività e la qualità delle principali colture orticole Saper individuare gli elementi utili ai fini della corretta interpretazione delle interazioni tra pratiche agronomiche, resa produttiva, e migliori performance nella gestione del post-raccolta in funzione degli obiettivi qualitativi di filiera Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti	15	10		1	FAD
Gestione fitosanitaria delle orticole: funghi, batteri, virus	20	Conoscere gli elementi di biologia dei principali patogeni che attaccano le colture orticole Conoscere i principi della epidemiologia Conoscere la biologia dei principali antagonisti microbici Conoscere i principi di lotta nei sistemi integrati e biologici Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti	10	10		1	FAD
Gestione fitosanitaria delle orticole: fitofagi	20	Conoscere gli elementi di biologia dei principali fitofagi che attaccano le colture orticole Conoscere i principi della epidemiologia Saper individuare i principali parametri che consentono lo sviluppo delle popolazioni di fitofagi Conoscere i principi di lotta nei sistemi integrati e biologici Acquisire una corretta terminologia nella trattazione degli argomenti	10	10		1	FAD
Fisiologia di maturazione delle orticole in ambiente protetto	25	Conoscere le caratteristiche di qualità dei prodotti orticoli freschi Conoscere gli indici di maturità e di raccolta delle principali specie orticole Conoscere l'influenza dei fattori agronomici sulla qualità dei prodotti in post raccolta Attività laboratoriali per eseguire valutazioni fisiche (durezza, colore) e sensoriali dei prodotti orticoli, per misurare la qualità dei prodotti con metodi distruttivi e non, per valutare la shelf life dei prodotti	15		10	1	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Processi e operazioni post raccolta degli ortaggi	25	Conoscere le operazioni post raccolta degli ortaggi Saper individuare le procedure più idonee al mantenimento delle caratteristiche qualitative di prodotto Saper garantire il mantenimento qualitativo e la valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti attraverso operazioni di post raccolta idonee Saper valutare e gestire le perdite di prodotto in post raccolta	15	10		1	FAD
La gestione del post raccolta	25	Conoscere le malattie di origine biotica e abiotica ed i parassiti che influenzano le produzioni nella fase di post-raccolta Saper riconoscere i principali sintomi provocati da agenti biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Conoscere le principali modalità di prevenzione e controllo degli stress biotici e abiotici e parassiti in post raccolta Saper impostare programmi di prevenzione e controllo degli stress biotici, abiotici e parassiti per preservare la qualità dei prodotti orticoli	15	10		1	FAD
Tecnologie di conservazione e Tecnologie di condizionamento	25	Conoscere i parametri fisici e chimici che hanno influenza sulla conservazione dei prodotti orticoli Conoscere le tecniche di conservazione più idonee per i singoli prodotti ortofrutticoli Saper gestire le tecniche di conservazione più adeguate al prodotto per conservarne la qualità Conoscere le tecnologie innovative applicate al processo di conservazione Conoscere i principi di scambio termico per la definizione degli elementi degli impianti frigoriferi Conoscere il funzionamento dei sistemi di prerrefrigerazione e degli impianti frigoriferi Saper gestire impianti di condizionamento e di conservazione Saper organizzare gli spazi e volumi dei magazzini e delle strutture	15	10		1	FAD
Etichettatura	25	Capacità di sviluppare l'etichetta dei prodotti alimentari e dei prodotti Made in Italy Capacità di sviluppare l'etichetta degli alimenti destinate a categorie sensibili di consumatori Conoscere la Legislazione comunitaria e nazionale sull'etichettatura dei prodotti alimentari Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011)	15	10		1	FAD
Packaging innovativo e MOCA	25	Conoscere le caratteristiche dei contenitori ed imballaggi utilizzati nel comparto ortofrutticolo Conoscere i principi operativi delle macchine da imballaggio Saper operare scelte consapevoli nella selezione delle numerose opzioni di packaging: atmosfera modificata e non convenzionale. Il packaging attivo e il packaging intelligente Conoscere la Legislazione comunitaria e nazionale sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) Conoscere le sostanze "dual use" Conoscere i Fenomeni di migrazione Conoscere le sostanze soggette a restrizione specifica (LMS) Conoscere i simulanti alimentari Conoscere l'etichettatura MOCA Conoscere la rintracciabilità dei MOCA Conoscere i controlli e le sanzioni Saper applicare la normativa nazionale e internazionale di riferimento in merito a materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Saper leggere e valutare le dichiarazioni di conformità dei MOCA Saper leggere un'etichetta MOCA	15	10		1	FAD
Industrie alimentari	25	Conoscere le conserve a base di prodotti orticoli Conoscere le analisi dei processi Conoscere la tecnologia produttiva	15	10		1	FAD
Certificazioni di Qualità di Prodotto	25	Conoscere le principali certificazioni di prodotto Conoscere un Disciplinare di Produzione Conoscere la normativa prodotti regolamentati e procedure di riconoscimento per i nuovi prodotti, l'iter da seguire per richiedere modifiche ai disciplinari, nonché i criteri di utilizzo del riferimento ad una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto	15	10		1	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25	Conoscere la certificazione di prodotto biologico Conoscere il quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commercio dei prodotti biologici Conoscere l'iter della certificazione biologica Saper applicare le modalità operative necessarie per l'ottenimento della certificazione in biologico (check list) <small>Conoscere le norme di una produzione biologica</small>	15	10		1	FAD
Certificazione di Prodotto: GLOBALG.A.P. IFA V.6 - GLOBALG.A.P. GRASP ver 2.0 e add-on	25	Conoscere la certificazione, come nasce, a chi si rivolge Conoscere i requisiti richiesti dallo standard Saper implementare e gestire la Certificazione GLOBALG.A.P. IFA, CB E FV V. 6 sia Opzione 1 e Opzione 2 Conoscere e saper implementare la GLOBALG.A.P. CoC (Catena di custodia) Conoscere e saper applicare la GLOBALG.A.P. GRASP V.2.0 (GLOBALG.A.P Risk Assessment on Social Practice – Valutazione dei rischi nelle Pratiche Sociali). Conoscere e saper implementare i moduli aggiuntivi richiesti dal mercato per la certificazione GLOBALG.A.P. Conoscere e saper implementare: il Nurture Module, per il mercato inglese; l'A.H. Residue Protocol, per la catena di supermercati olandese Albert Heijn; Il GLOBALG.A.P. PLUS, per tutti i prodotti destinati al McDonald; l'Add-on SPRING – Sustainable Program for Irrigation and Groundwater Use; Lo standard LEAF Marque che si basa sui principi IFM (Integrated Farm Management); lo standard COOP richiesto dalla Catena COOP; l' FSA	20	5		1	FAD
Certificazione di Prodotto: BRC e IFS	25	Conoscere l'illustrazione dell'origine e delle finalità degli standard Conoscere i requisiti chiave di entrambi gli standard ed approfondire gli aspetti sovrapponibili BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard) Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione <small>Conoscere le modalità per la gestione dell'audit</small>	20	5		1	FAD
Sostenibilità e Agricoltura circolare	25	Conoscere il concetto di sostenibilità (ambientale, economica e sociale) Saper classificare e quantizzare gli scarti lungo tutta la filiera di produzione. Conoscere le modalità di riutilizzo degli scarti. Saper gestire la risorsa idrica. Saper valorizzare correttamente le acque reflue Saper identificare ed applicare un set di indicatori della sostenibilità per misurare la performance ambientale ed economica in ambito aziendale Saper realizzare un protocollo aziendale finalizzato a garantire la coerenza delle azioni messe in campo rispetto alle richieste dei clienti ed agli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030	15	10		2	FAD
Logistica	20	Conoscere le peculiarità della logistica dei prodotti orticoli nei diversi mercati di riferimento Conoscere le condizioni ambientali di trasporto per preservare la qualità dei prodotti orticoli Conoscere le modalità di trasporto idonee per prodotti deperibili Saper valutare le dinamiche logistiche di interesse Saper attuare le procedure per assicurare la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Conoscere i requisiti normativi necessari a garantire la comparabilità e la trasparenza lungo l'intera catena di fornitura ed identificando i processi necessari per attuare il sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione	15	5		1	FAD
Strategie di Marketing	20	Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa anche in relazione alle modalità di condizionamento per produzioni standard e/o sottoposte a particolari procedure (biologico, a marchio ecc.)	15	5		1	FAD
Introduzione alla blockchain	25	<small>Conoscere: Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcon</small> Conoscere elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Conoscere tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned	15	10		1	FAD
Smart contract nelle filiere agroalimentari	25	<small>Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp)</small> Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum	15	10		1	FAD
I Big Data e l'IoT per lo Smart Farming	25	<small>Conoscere le specifiche e i vantaggi dei Big Data</small> Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IOT e l'IOE, C Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data	15	10		1	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Le Tecnologie di posizionamento, sensori e attuatori	25	Conoscere le differenze tra tipologie di sensori Conoscere la sensoristica applicata alle macchine e i parametri più importanti da monitorare Conoscere e saper gestire della variabilità nell'agricoltura di precisione Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Saper monitorare parametri e rese produttive	15	10		1	FAD
Sistemi di supporto alle decisioni	25	Conoscere struttura, funzioni e modellazione dei dati territoriali vettoriali Conoscere le caratteristiche del territorio (suolo, acque, flora, fauna) Conoscere le tecniche di rilevazione del territorio e indicatori da monitorare Conoscere software per la rilevazione dei dati Conoscere l'utilizzo dei software DSS Utilizzare software DSS nell'ambito delle filiere agroalimentari	15	10		1	FAD
Fisiologia, morfologia e tecniche agronomiche del pomodoro da mensa in ambiente protetto	25	Conoscere la morfologia della pianta del pomodoro Conoscere i principali parametri fisiologici Conoscere il ciclo biologico Conoscere i principi di nutrizione e fertirrigazione Conoscere i principi di coltura idroponica Conoscere i principi di gestione delle specie infestanti Conoscere le principali tecniche di coltivazione in Biologico e Integrato Saper usare le principali strumentazioni legate alla fisiologia della foglia (porometro, termometro a infrarosso, ceptometro, termocamera, etc.) Saper elaborare un piano di concimazione Saper calcolare il consumo idrico del pomodoro da mensa	15	5	5	1	NO FAD
Gestione fitosanitaria del pomodoro da mensa in ambiente protetto: virus, batteri e funghi	20	Conoscere gli elementi di biologia dei principali patogeni del pomodoro Conoscere i principi della epidemiologia delle principali malattie del pomodoro Saper individuare i principali parametri utilizzati nelle tecniche di monitoraggio sul pomodoro Conoscere la biologia dei principali antagonisti micobici Conoscere i principi della protezione integrata e del biologico	15	5		2	FAD
Gestione fitosanitaria del pomodoro da mensa in ambiente protetto: fitofagi	20	Conoscere gli elementi di biologia dei principali fitofagi del pomodoro Conoscere i principi della epidemiologia delle principali malattie del pomodoro Saper individuare i principali parametri che consentono lo sviluppo delle popolazioni di fitofagi e tecniche di monitoraggio sul pomodoro Conoscere la biologia dei principali antagonisti micobici Conoscere i principi della protezione integrata e del biologico	15	5		2	FAD
Laboratorio tecnica irrigua	20	Conoscere le sonde per la determinazione del contenuto idrico del substrato/terreno Saper interpretare il dato raccolto e implementare le informazioni con il dato di serra Saper calcolare il volume di adacquamento Saper individuare il giusto momento per l'intervento irriguo			20	2	NO FAD
Laboratorio di Patologia vegetale	20	Saper riconoscere le principali patologie delle orticole in ambiente protetto Saper elaborare la strategia di difesa più appropriata sia nel sistema integrato che in quello biologico			20	2	NO FAD
Laboratorio di Entomologia	20	Saper riconoscere i principali fitofagi delle orticole in ambiente protetto Saper elaborare la strategia di difesa più appropriata sia nel sistema integrato che in quello biologico			20	2	NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Il Disciplinare Tecnico di Produzione e Quaderno di campagna	25	Conoscere le linee guida del Disciplinare Tecnico di Produzione Integrata delle principali orticole Conoscere le Linee Guida della Produzione in Biologico Conoscere la normativa di riferimento e relativi aggiornamenti Conoscere i principi di compilazione del Quaderno di Campagna Saper compilare il Quaderno di Campagna	10	15		2	FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	FAD	Annualità	Attestati
Inglese Tecnico	50	Saper comprendere (ascoltare ed elaborare) testi orali su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari Saper comprendere (leggere ed elaborare) testi scritti su argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari distinguendo le diverse fonti informative e disponendo di un proprio "vocabolario" personale ampio e articolato Interagire in conversazioni (orali) e comunicazioni (scritte) relative ad argomenti relativi ai prodotti e ai processi produttivi agroalimentari Saper esporre oralmente descrizioni e presentazioni su argomenti dell'agroalimentare, sviluppandone e supportandone i contenuti con approfondimenti Essere in grado di produrre testi scritti su argomenti del sistema agroalimentare, comparando e sintetizzando informazioni provenienti da fonti diverse. Conoscere il lessico specifico del business english relativo al Profilo professionale.	25	25		Possibilità di seguire in FAD	2	
Gestione economica	25	Conoscere gli aspetti connessi alla misurazione e controllo dei fenomeni aziendali, ai bilanci interni ed esterni, ai metodi di determinazione quantitativa per le decisioni strategiche e operative, al controllo di gestione Conoscenze di base nel campo delle economie aziendali e della ragioneria generale ed applicata Conoscenze in ambito contabile-amministrativo. Conoscenze nel campo delle strategie e politiche aziendali. Obiettivi e budget Conoscenza degli strumenti e metodologie di determinazione dei costi Conoscenza dei sistemi e strumenti di programmazione aziendale e di controllo di gestione Conoscenza del funzionamento e del significato dei documenti di bilancio Saper trattare i dati per favorire i diversi processi decisionali Saper analizzare ed elaborare strategie aziendali Saper utilizzare gli strumenti di analisi dei costi per le decisioni aziendali di lungo e breve periodo Saper utilizzare e interpretare gli schemi di bilancio	10	15		Possibilità di seguire in FAD	1	
Principi di marketing	25	Comprendere il concetto di marketing e di orientamento al mercato di un'impresa Saper condurre l'analisi della domanda qualitativa e quantitativa, studiando il comportamento d'acquisto del consumatore e la segmentazione del target Saper condurre l'analisi dell'offerta, individuando le caratteristiche dei competitori, il loro posizionamento. Saper sviluppare l'analisi SWOT Conoscere e saper implementare gli strumenti del marketing mix tradizionale e delle aziende di servizio Comprendere il processo di pianificazione strategica e saper sviluppare un piano di marketing Saper distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico ed operativo del marketing	15	10		solo presenza	1	
Marketing Mix	25	Comprendere la composizione delle strategie di marketing mix, anche di un'azienda di servizi Conoscere la composizione delle variabili nella determinazione del prezzo Conoscere e saper applicare strategie di pricing Saper formulare la determinazione del prezzo di un prodotto Saper evidenziare il valore aggiunto e le analisi di mark-up Conoscere i fondamentali del trade marketing, ed in particolare degli strumenti del merchandising Conoscere le peculiarità della rete distributiva italiana, le specificità dei canali distributivi, in particolare modo della GDO e dell'HORECA Saper organizzare e gestire i punti vendita: dalle singole business unit al "sistema distributivo" Conoscere i principi fondamentali della comunicazione visiva nel merchandising marketing e del Visual merchandising Saper applicare i principi del neuromarketing nella gestione del sistema espositivo all'interno di punti vendita e show-room per la realizzazione di prodotti di video marketing Conoscere i principali strumenti di comunicazione tradizionale e non convenzionale (anche attraverso le tecnologie della realtà aumentata) Conoscere come elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati	10	15		solo presenza	1	
Food & Wine Marketing esperienziale	25	Conoscere la classificazione dei principali prodotti tipici e tradizionali nazionali Conoscere la classificazione dei prodotti tipici e tradizionali regionali ed i relativi elenchi Conoscere il marketing dei prodotti enogastronomici e strategie commerciali Conoscere le tendenze del Food Marketing - Persone, cibo ed esperienze Healthy food marketing: fenomeno del cibo sano e del green marketing Food Experience e social food - Street food Saper analizzare le tendenze del consumatore moderno: sostenibilità, salute, sport Comprendere le possibilità di marketing relazionale, esperienziale ed emozionale Saper trasmettere esperienzialità e sensorialità applicate al cibo Saper sviluppare una proposta di marketing esperienziale per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico, che coinvolga i 5 sensi	10	15		solo presenza	1	
Storytelling	20	Conoscere come elaborare e sviluppare un piano di comunicazione attraverso la tecnica dello storytelling, adeguandolo a strategie obiettivi di comunicazione dell'impresa Saper padroneggiare le principali tecniche di storytelling per il raggiungimento dell'obiettivo finale del piano di comunicazione aziendale secondo tempi e budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati Saper modulare il linguaggio/messaggio dello storytelling in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori) Saper realizzare attività di storytelling e specifiche campagne di comunicazione di prodotto attraverso l'uso delle storie legate al prodotto, ai protagonisti dell'azienda, alla storia dell'azienda, alle caratteristiche tecniche produttive da essa impiegate.	10	10		solo presenza	1	
Giornalismo enogastronomico	20	Conoscere le principali tecniche di content strategy per la valorizzazione dei brand dei prodotti enogastronomici Conoscere le principali testate di settore enogastronomico italiane ed estere Saper realizzare contenuti giornalistici da veicolare attraverso i media tradizionali, ma anche attraverso i new media in grado di promuovere l'azienda e i suoi prodotti Saper utilizzare le principali piattaforme di CMS (content management system come wordpress o joomla) per la pubblicazione di articoli giornalistici enogastronomici Saper applicare il content web come strumento di approccio di marketing; Saper applicare il content quale presupposto per l' IN-Bound e OUT-Bound marketing Saper scrivere un articolo giornalistico seguendo le tecniche del giornalismo di settore	10	10		solo presenza	1	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	FAD	Annualità	Attestati
E-commerce	20	Conoscere gli strumenti e le dinamiche del mercato del commercio elettronico Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace delle piattaforme e-commerce, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0 Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie per le piattaforme e-commerce Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (ecommerce) Saper gestire piattaforme e-commerce Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dell'e-commerce	10	10		solo presenza	1	
Social media e comunicazione di marketing	20	Conoscere gli strumenti e le dinamiche del mercato dei social media (Facebook, Instagram, Tik Tok, ecc.) Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 3.0 Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet Conoscere e saper utilizzare applicazioni con riferimento all'intelligenza artificiale Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie social Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (social media) Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dei social media Saper creare una campagna social efficace	10	10		solo presenza	1	
Organizzazione di eventi	20	Saper individuare e pianificare la tipologia di evento più rispondente alle esigenze del committente Saper organizzare un evento con l'ausilio di competenze specialistiche proprie e/o esterne Saper progettare operativamente un evento elaborando il messaggio dell'evento, definendo data, location, segreteria operativa, scaletta delle attività e aspetti logistici della manifestazione Saper raccogliere ed elaborare i risultati dell'evento in termini di efficacia del messaggio, numeri e raggiungimento di un target coerente con gli obiettivi prefissati Saper sviluppare il piano di marketing strategico dell'evento, partendo dall'analisi degli stakeholder dell'evento, e programmando il piano partendo dagli obiettivi, dalla definizione del target, passando per la progettazione delle azioni e successiva misurazione dei risultati Saper utilizzare tecniche di fundraising	10	10		solo presenza	1	
Organizzazione di fiere/sagre	20	Conoscere i principali eventi fieristici nazionali ed internazionali del settore agroalimentare Apprendere come impiegare linguaggi visivi innovativi, sistemi cromatici, tecniche della rappresentazione visiva digitale, tradizionale, grafica, tipografica, fotografica, cinematografica, multimediale, on-line e off-line per la presentazione di prodotti agroalimentari del territorio Saper progettare e realizzare allestimenti, con particolare attenzione al controllo dei fattori strutturali e microambientali e alla scelta dei materiali e delle tecniche esecutive appropriate Saper pianificare la partecipazione fieristica di un'impresa agroalimentare gestendo tutte le fasi pre-fieristiche in maniera efficace ed efficiente Saper gestire tutte le attività connesse alla partecipazione fieristica e previste durante la manifestazione Saper gestire in maniera efficace tutte le attività post fieristiche Saper utilizzare tecniche di fundraising	10	10		solo presenza	1	
Laboratorio: Piano di Marketing	25	Conoscere gli strumenti tradizionali ed innovativi delle indagini di mercato ed i principali Istituti di ricerca Saper effettuare un'analisi degli scenari di marketing interno ed esterno dell'azienda Saper individuare in un segmento di mercato in relazione dell'impresa Saper realizzare un'analisi SWOT Saper effettuare ricerche quantitative e qualitative più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa Saper condurre in autonomia una ricerca sul campo una ricerca di prodotto tra i competitor che rappresenti efficacemente i risultati ottenuti, e dei quali si sia in grado di correlare eventuali strategie Saper redigere un piano di marketing Saper sviluppare una previsione delle vendite sul mercato	5		20	solo presenza	1	
Marketing territoriale	25	Conoscere la definizione del marketing territoriale, gli strumenti del marketing mix territoriale Conoscere i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio anche con l'utilizzo di web 2.0 Saper innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e dei beni enogastronomici, attraverso azioni strategiche mirate Saper sviluppare un piano di marketing territoriale	15	10		solo presenza	1	
Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare	25	Comprendere come la motivazione sociale, collettiva e geografica incide sulle scelte alimentari (preparazioni e stili di consumo) delle popolazioni in base ai loro insediamenti e ad alle loro attività Comprendere come ha inciso la storia degli insediamenti e delle attività pugliesi sulla creazione di alcune preparazioni tipiche (es il pancotto garganico, l'uso dei legumi al posto della carne, etc) Conoscere il percorso evolutivo dell'interazione tra uomo e cibo nei diversi territori pugliesi a seconda dell'organizzazione e della gestione familiare del cibo Acquisire conoscenze sugli aspetti geografici e storici della produzione, dei processi e dei consumi alimentari Conoscere le fonti storiche fondamentali per la gastronomia, quali i libri di ricette di diverse epoche ma anche i menu, i trattati, gli inventari di prodotti inquadrandoli in modo corretto Acquisire conoscenze di geografia delle produzioni locali con particolare riferimento al contesto di un'area al fine di acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia, del sistema agroalimentare e ampliare il bagaglio culturale di quel territorio Saper ricostruire il percorso delle preparazioni tipiche, utilizzando diverse fonti (testimonianze orali, libri storici, osservazione empirica) Saper utilizzare gli strumenti culturali di antropologia alimentare per costruire la narrazione del prodotto e della preparazione	15	10		Possibilità di seguire in FAD	1	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	FAD	Annualità	Attestati
Patrimonio dei beni enogastronomici mondiali, nazionali e regionali	25	Conoscere la definizione di "bene enogastronomico" (materiale ed immateriale) Conoscere i principali prodotti tipici e tradizionali inseriti nei rispettivi elenchi regionali Conoscere il Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici del MIPAAF e i Paesaggi Rurali Patrimoni Unesco e relative produzioni agricole a valenza nazionale e internazionale Conoscere il valore economico dei prodotti tipici e tradizionali del territorio pugliese Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demo etnoantropologici, ecc.) Essere in grado di riconoscerli unitamente al territorio in un'ottica di Food identity, attraverso il legame tra paesaggio rurale di pregio e beni enogastronomici di eccellenza	15	10		Possibilità di seguire in FAD	1	
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20	Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda in lingua italiana e inglese Saper organizzare e condurre degustazioni in lingua inglese	5		15	solo presenza	1	
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e gestione tour enogastronomico	20	Conoscere il rapporto tra prodotto e territorio, attraverso strade tematiche (strade del vino, dell'olio, formaggi, ecc...), itinerari di agricoltura sostenibile (bioritinerari, biodistretti) e forme di mobilità lenta (cammini, ciclovie) Saper organizzare e gestire un tour enogastronomico, in funzione delle diversità culturali della clientela di riferimento	5		15	solo presenza	2	
Alimentazione e salute	20	Conoscere i Principi nutritivi, alimenti e fabbisogno nutrizionale; contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche; filiera corta e sostenibilità ambientale; le etichette alimentari; dieta mediterranea e corretta alimentazione; cenni di nutraceutica e nutrigenomica	10	10		Possibilità di seguire in FAD	2	
Principi di Analisi Sensoriale	20	Conoscere la fisiologia dei sensi, delle scale di misurazione, dei test discriminanti e descrittivi e dei profili sensoriali degli alimenti	10		10	solo presenza	2	
Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	20	Saper comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale Saper organizzare una degustazione con uno o più prodotti tipici Saper coinvolgere con un linguaggio seduttivo, tecnico ed evocativo Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demo etnoantropologici) Saper individuare luoghi e contesti aziendali a cui proporre questo tipo di attività Saper condurre assaggi sensoriali soprattutto sui prodotti tipici del territorio (legumi, pasta, pane, prodotti da forno)	5		15	solo presenza	2	
Laboratorio sulla Biodiversità	25	Conoscere i principi della biodiversità Conoscere il repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG) Conoscere le banche regionali del germoplasma delle RGV Conoscere Elenco dei Coltivatori custodi delle RG Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale, ma anche degli ecosistemi) Conoscere i tratti fenotipici dei prodotti agroalimentari del territorio murgiano, cenni di microbiologia dei prodotti fermentati (vino, pane, ecc.) Sperimentare esperienze sul territorio per apprendere la biodiversità Saper individuare una Risorsa Genetica Vegetale/Animale attraverso laboratori Saper organizzare e svolgere un laboratorio sul territorio locale, anche in collaborazione con enti operanti nel settore	5		20	solo presenza	2	
Laboratorio di prodotti carni e suoi trasformati	25	Conoscere le tecniche di cottura dei prodotti carni, legate alla storia del territorio e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei prodotti carni trasformati Saper individuare eventi/sagre di valorizzazione e promozione dei prodotti carni Saper conoscere e individuare i differenti prodotti carni e trasformati della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione presenti nel territorio			25	solo presenza	2	
Laboratorio formaggi	25	Conoscere le tecniche di degustazione e saper riconoscere pregi e difetti sensoriali riscontrabili nei diversi prodotti lattiero-caseari Saper conoscere e individuare i differenti prodotti tipici caseari della Puglia Saper riconoscere le peculiarità dei processi di produzione lattiero caseari presenti nel territorio Saper individuare gli aspetti nutritizionali e salutistici delle produzioni lattiero casearie territoriali			25	solo presenza	2	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Inglese Tecnico	50	Conoscere le terminologia tecnica del marketing digitale agroalimentare nelle varie declinazioni applicative Saper utilizzare formule espositive efficaci per la comunicazione digitale nelle varie modalità social, e-mail, video Saper proporre un content nello stile relazionale richiesto dal digital media	20	30		2	si
La filiera del caffè	20	Panoramica completa della filiera del caffè, dalla coltivazione alla tazzina. Analisi degli attori, dei processi produttivi e delle criticità della catena del valore, con attenzione a qualità, sostenibilità e tracciabilità Riconoscere specie, areali e sistemi di produzione Descrivere le fasi e le caratteristiche distintive dei processi e dei prodotti Comprendere ruoli e interazioni degli attori della filiera Valutare aspetti di sostenibilità e valore economico del caffè	10	10		1	si
Logistica e supply chain nell'agroalimentare	25	Comprendere la struttura essenziale della supply chain agroalimentare: approvvigionamento, trasformazione, stoccaggio, distribuzione, consumo Conoscere le specificità del settore agroalimentare: disponibilità, stagionalità, tracciabilità e qualità del prodotto Conoscere i principi base della logistica: flussi fisici, informativi e documentali Conoscere le principali funzioni di gestione: pianificazione, controllo, coordinamento tra i diversi attori della filiera Conoscere una panoramica sui principali strumenti digitali di supporto (ERP, tracciabilità, gestione magazzino) Sensibilizzare all'importanza di una filiera efficiente, sicura e sostenibile	15	10		1	si
Diritto e tutela dei prodotti agroalimentari	25	Conoscere i principi di base del diritto agroalimentare: le fonti del diritto agroalimentare e il rapporto tra diritto agroalimentare nazionale e internazionale. Il diritto agroalimentare comunitario, principi di base. Le autorità di controllo in ambito agroalimentare a livello nazionale e a livello europeo Conoscere alcuni cenni sulle autorità di controllo dei principali mercati di esportazione (Usa, Canada, Russia, Cina, Giappone, Australia, Paesi del Medio Oriente). La tutela del consumatore nel diritto Italiano e comunitario. Il principio di precauzione; l'analisi del rischio con particolare riferimento al suo impatto sui sistemi distributivi. La denominazione dei prodotti agroalimentari. Marchi, segni distintivi e forme di identificazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari. Cenni sui processi generali di tutela del marchio, a livello nazionale e internazionale: la registrazione del marchio, i principi per la registrazione. Procedure per proporre registrazioni di marchio in stati esteri. L'importanza della tutela del marchio commerciale (anche in assenza di specifiche tutelle agroalimentari) Saper riconoscere le controversie sulla titolarità di marchio nei mercati internazionali	17	8		1	si
Introduzione al Marketing Management	25	Conoscere il Marketing e la sua declinazione B2C e B2B Conoscere i principali attori del mercato: clienti, fornitori, competitors, stakeholders Comprendere il passaggio logico tra l'orientamento aziendale alle vendite e l'orientamento aziendale al cliente/mercato e saperlo riconoscere Conoscere le fasi del Ciclo del Marketing Management e le sua modalità di applicazione in azienda Comprendere l'utilità e l'integrazione tra aree informative, strategiche ed operative in cui il Marketing si suddivide Conoscere il Sistema informativo di marketing e saperlo utilizzare quale supporto decisionale Acquisire conoscenze specifiche nel campo del marketing applicato al territorio Saper formulare strategie di sviluppo e promozione dell'offerta territoriale Saper analizzare i fattori che incidono sulla competitività dei sistemi territoriali Comprendere le logiche che guidano le scelte localizzative delle imprese C30 Acquisire conoscenze relative alla valorizzazione e promozione delle risorse locali (naturali, culturali, infrastrutturali...) ed alla ricerca della competitività del territorio Utilizzare gli strumenti concettuali per l'analisi strategica di marketing territoriale Saper gestire problematiche e scelte operative del marketing territoriale Acquisire conoscenze metodologiche necessarie per l'elaborazione e realizzazione di piani di marketing territoriale-turistico	15	10		1	si

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Marketing Informativo, Strategico e operativo	25	Conoscere l'analisi dei mercati, la segmentazione e l'analisi dei bisogni del cliente Saper profilare il cliente e prevederne il comportamento d'acquisto Conoscere le modalità con cui si giudica l'attrattivit del mercato Conoscere il concetto di competitivit dell'impresa Conoscere l'analisi SWOT e saperne applicare i criteri logici Conoscere le principali matrici decisionali a supporto delle scelte strategiche del marketing aziendale Saper selezionare il mercato target e la relativa strategia di posizionamento Saper effettuare scelte di gamma prodotti/servizi per impostare una strategia di marketing efficace Saper prendere decisioni relative al prodotto e al lancio di nuovi prodotti Saper prendere decisioni relative alla gestione del brand Conoscere le tecniche di fissazione del prezzo Sapere prendere decisioni relative al prezzo e conoscere le politiche di prezzo Conoscere gli aspetti della distribuzione del prodotto Sapere prendere decisioni relative alle politiche e ai canali distributivi Conoscere gli strumenti per la promotion (mix della comunicazione) e saper prendere decisioni relative al communication mix Conoscere l'applicazione degli strumenti tradizionali ed innovativi delle indagini di mercato	15	10		1	si
Marketing per Mercati Internazionali	25	Conoscere le tecniche di marketing per espandere la presenza sui mercati internazionali Saper pianificare l'ingresso in mercati esteri Saper adattare le strategie di marketing a contesti internazionali Saper valutare le opportunit e rischi nei mercati globali	15	5	5	1	si
Il Marketing digitale per l'Agroalimentare	25	Comprendere gli ambienti e i principi base del marketing digitale applicati al settore agroalimentare Conoscere le caratteristiche essenziali del web e dei social network come strumenti di comunicazione aziendale Conoscere i concetti fondamentali di sito web, landing page e comunicazione online Comprendere le forme di promozione digitale (sponsorizzazioni, campagne mirate, annunci display) Comprendere in modo introduttivo l'uso di strumenti di messaggistica e automazione intelligente, inclusi chatbot basati su AI, assistenti virtuali e sistemi di risposta automatica personalizzata Conoscere i principi di base dell'email marketing e del rispetto delle norme GDPR Saper riconoscere le prime applicazioni dell'Intelligenza Artificiale nel marketing: generazione di contenuti, analisi dei trend, profilazione etica dei consumatori Essere sensibilizzato al valore del marketing agroalimentare: autenticit, tracciabilit, territorio e sostenibilit	10	5	10	1	no
Strategie di Branding	25	Comprendere il concetto di brand e la sua importanza nel contesto digitale agroalimentare Riconoscere gli elementi fondamentali dell'identit di marca: logo, colori, tono di voce, valori, storytelling territoriale Conoscere come trasmettere autenticit e fiducia attraverso i contenuti online (foto, descrizioni, video, recensioni) Conoscere i principi di brand positioning e differenziazione nel mercato e-commerce Comprendere come costruire coerenza visiva e comunicativa tra sito, social network, marketplace (Amazon, Shopify) Conoscere le strategie base di brand awareness: campagne sponsorizzate, influencer marketing, newsletter e collaborazioni locali Riconoscere il valore del territorio, della sostenibilit e della tracciabilit come leve distintive del branding agroalimentare Accennare all'uso dell'Intelligenza Artificiale per la creazione e personalizzazione dei contenuti di marca	15	5	5	1	no

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Social Media Marketing e gestione Social Media per l'Agroalimentare	30	Conoscere l'uso dei social media per promuovere prodotti agroalimentari e approfondimenti sulla gestione dei canali social specifici per il settore agroalimentare. Strategie di marketing per dispositivi mobili Saper creare contenuti efficaci per social media Saper gestire campagne pubblicitarie sui social media Saper analizzare l'engagement e l'efficacia delle campagne Saper sviluppare una strategia social media Saper gestire profili aziendali sui social media Saper analizzare l'efficacia delle attività social Saper creare contenuti ottimizzati per mobile Saper utilizzare app e notifiche push per il marketing Saper analizzare le performance delle campagne mobile Partecipare alla simulazione in laboratorio didattico della creazione di una campagna di comunicazione sui canali social	10	5	15	1	no
Content Marketing	25	Conoscere le tecniche di content marketing per attrarre e fidelizzare clienti Conoscere cosa e come si sviluppano i contenuti testuali, grafici e fotografici per Instagram, Facebook e Twitter Saper produrre contenuto testuale, grafico e fotografico per Instagram con riguardo alla scelta e all'implementazione di un tone of voice Saper scegliere, reperire o impostare la produzione di contenuti video, grafici o fotografici per Facebook Saper impostare campagne riferite a Instagram sulla piattaforma Facebook ADV, sia di reach boosting che di dark posting, compresa identificazione e impostazione del target; saper produrre contenuto testuale, grafico e fotografico per Twitter con riguardo alla scelta e all'implementazione di un tone of voice	10	5	10	1	no
Email Marketing	25	Saper utilizzare l'email marketing per la comunicazione diretta con i clienti Comprendere le Strategie di e-mail marketing Conoscere le caratteristiche e il ruolo delle landing pages nel marketing digitale Conoscere gli aspetti di base legati ai concetti di pagina o profilo pubblico su social networks con finalità aziendali Conoscere gli elementi di definizione tecnica e basi della comunicazione del marketing digitale Conoscere gli aspetti base legati al concetto di sponsorizzazione dei contenuti: reach boosting e targetizzazione selettiva (dark posting) Conoscere i concetti di base dell'email marketing: invio massivo di comunicazioni, DEM, Newsletter, flussi di nurturing Conoscere e comprendere le strategie di Facebook ADS e Instagram ADS Saper interpretare i KPI per monitorare le performance delle strategie	10	5	10	1	no
SEO (Search Engine Optimization) e SEM (Search Engine Marketing)	25	Conoscere le tecniche per ottimizzare la visibilità dei siti web sui motori di ricerca. Copre le strategie di marketing sui motori di ricerca, incluse le campagne PPC (Pay-Per-Click) Conoscere e saper fare una ricerca e pianificazione di parole chiave Conoscere e saper svolgere un Audit SEO di base su un sito esistente, utilizzando Google Search Console e SEMRUSH Conoscere e saper fare content editing con Wordpress. Utilizzo avanzato di un Back End Wordpress Conoscere e saper implementare e utilizzare la consolle Google Analytics per il monitoraggio del traffico al sito e per analizzare le conversioni Conoscere e saper pianificare, impostare e gestire campagne in rete ricerca su Google Adwords, incluso lo studio delle parole chiave; Saper identificare i macrotemi e il disegno di mappe tematiche Saper reperire informazioni e materiali per la stesura di articoli, e valutazione della notiziabilità degli eventi aziendali Saper utilizzare gli strumenti del monitoraggio (Google Alert), gli aggregatori (Feedly, Inoreader) e i social networks (Reddit, Medium) per l'individuazione di correnti tematiche e il reperimento di contenuti Saper progettare la struttura dei contenuti di un sito web su principi SEO	15	5	5	1	no

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
E-commerce per l'Agroalimentare	25	Conoscere le caratteristiche dell'e-commerce, focalizzandosi sulle piattaforme e strategie adatte al settore agroalimentare Conoscere il panorama delle piattaforme e-commerce e marketplace più indicate per le imprese del settore agroalimentare Conoscere le piattaforme di e-commerce adeguate proprietarie, con focus su Shopify e Amazon Saper gestire in modo base un negozio online: caricamento prodotti, gestione ordini, descrizioni e immagini ottimizzate Saper ottimizzare l'esperienza utente: struttura del sito, schede prodotto, sistemi di pagamento e navigazione Saper applicare strumenti di promozione digitale: campagne sponsorizzate, carrelli abbandonati e remarketing di base Saper monitorare le performance tramite strumenti analitici (Google Analytics, dashboard Amazon/Shopify) Saper riconoscere le peculiarità dell'e-commerce agroalimentare: aspetti logistici, legali e di sostenibilità	15	5	5	1	no
Strategie di Pricing per e-commerce	25	Comprendere i principi base del pricing online e le differenze rispetto alla vendita tradizionale Saper analizzare i fattori che influenzano il prezzo nel settore agroalimentare: qualità, origine, confezionamento, logistica, posizionamento di marca Conoscere le strategie di prezzo più comuni: -Penetration pricing (prezzi competitivi per entrare nel mercato) -Premium pricing (valorizzazione del prodotto di qualità o di origine certificata) -Dynamic pricing (adeguamento automatico in base a domanda e concorrenza, es. Amazon) -Bundle e scontistiche mirate (promozioni stagionali, box degustazione, fidelity) Saper definire una politica di prezzo coerente con la strategia di marca e con i canali di vendita (Shopify, Amazon, marketplace, B2B) Comprendere l'uso base di strumenti digitali di monitoraggio prezzi e competitor analysis Conoscere gli aspetti legali e di trasparenza legati alla comunicazione del prezzo e alle offerte online	15	10		1	no
Produzione di contenuti visivi per e-commerce	25	Conoscere l'uso dei video e delle immagini come strumento di marketing Comprendere l'importanza della comunicazione visiva nel marketing dei prodotti agroalimentari Conoscere i principi base della fotografia di prodotto: luce, sfondo, inquadratura, coerenza visiva con il brand Saper realizzare immagini efficaci per schede prodotto e campagne promozionali (packaging, ingredienti, momenti di consumo) Conoscere i formati e requisiti tecnici per la pubblicazione su Shopify, Amazon e social media Comprendere il ruolo dei video emozionali e informativi: storytelling del territorio, processi di produzione, tracciabilità e sostenibilità Conoscere le tecniche base di montaggio e ottimizzazione per i canali digitali (reel, short, spot brevi) Saper utilizzare CANVA Riconoscere l'uso di strumenti AI e piattaforme online per generare, migliorare o adattare immagini e video Saper valorizzare il legame con il territorio e la qualità del prodotto attraverso contenuti autentici e coerenti con l'identità del brand	5	5	15	2	no
Laboratorio di e-commerce	30	Simulare il funzionamento della gestione di un e-commerce (sia Shopify che su Amazon): caricamento prodotti, gestione ordini, descrizioni e immagini ottimizzate			30	1	no
Customer Relationship Management (CRM)	25	Conoscere l'utilizzo dei sistemi CRM per gestire le relazioni con i clienti Comprendere il concetto di CRM e il suo ruolo nella gestione dei rapporti con i clienti online Conoscere le funzioni principali di un sistema CRM: raccolta dati, segmentazione clienti, gestione contatti, fidelizzazione Conoscere i principali strumenti digitali di CRM integrabili con le piattaforme e-commerce (Shopify, Amazon, HubSpot, Zoho, Mailchimp) Saper organizzare e analizzare i dati dei clienti per migliorare l'esperienza d'acquisto e personalizzare le comunicazioni Comprendere le strategie di fidelizzazione più efficaci nel settore agroalimentare: programmi loyalty, subscription box, comunicazioni post-acquisto Conoscere l'uso dell'Intelligenza Artificiale nel CRM: automazione dei flussi di comunicazione, assistenza clienti virtuale, analisi predittiva dei comportamenti Saper valorizzare la relazione diretta e di fiducia con il consumatore come elemento distintivo del brand agroalimentare	15	5	5	2	si

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Influencer Marketing	25	Conoscere l'utilizzo degli influencer per promuovere prodotti agroalimentari Comprendere il ruolo dell'influencer marketing nella promozione dei prodotti agroalimentari online Conoscere le diverse tipologie di influencer: macro, micro, nano e ambassador territoriali Saper individuare e selezionare i profili più adatti in base al target, ai valori del brand e alla tipologia di prodotto Conoscere le strategie di collaborazione e networking: invio prodotti, contenuti sponsorizzati, storytelling esperienziale, (concordando un storyboard comune), definizione del budget Comprendere i principi base di pianificazione e misurazione delle performance (engagement, reach, conversioni) Conoscere le norme di trasparenza e comunicazione etica: obblighi di segnalazione e rispetto del GDPR Riconoscere l'importanza della credibilità e autenticità del messaggio nel settore agroalimentare (qualità, territorio, tradizione)	10	5	10	2	si
Intelligenza artificiale	25	Comprendere i principi base dell'Intelligenza Artificiale (AI) e le sue principali applicazioni nel marketing digitale Conoscere le tipologie di strumenti AI: generazione di testi, immagini, video, analisi dati, automazione dei processi Conoscere l'uso dell'AI per la creazione di contenuti (copywriting, visual, storytelling, schede prodotto, ricette, campagne) Conoscere le principali piattaforme e tool di riferimento (ChatGPT, Canva AI, Gemini, Copilot, DALL-E, strumenti Meta e Google Ads con AI) Promuovere un approccio consapevole, innovativo e sostenibile all'uso dell'AI nel marketing agroalimentare Partecipare ad un laboratorio per la prototipazione di un chatbot di assistenza clienti per un e-commerce agroalimentare (es. WhatsApp Business + AI)	10	5	10	2	no
Innovazione e Tecnologie Emergenti nel Marketing: Sviluppo di App per l'Agroalimentare e Marketing Automation	25	agroalimentare ed il Marketing Automation per ottimizzare le campagne di marketing Conoscere le tecnologie emergenti nel marketing Saper integrare nuove tecnologie nelle strategie di marketing Saper valutare l'impatto delle innovazioni tecnologiche Saper pianificare lo sviluppo di un'app Saper collaborare con sviluppatori di app Saper promuovere e gestire un'app agroalimentare Saper utilizzare le piattaforme di marketing automation per ottimizzare le campagne di marketing Saper configurare sistemi di marketing automation Saper creare flussi di lavoro automatizzati Saper analizzare i risultati delle campagne automatizzate	5	10	10	2	si
Gestione della Comunicazione nelle crisi di impresa	25	Conoscere le tecniche per gestire le crisi di comunicazione online Comprendere il ruolo strategico del digital marketing nella prevenzione e gestione delle crisi aziendali nel comparto agroalimentare Conoscere le principali tipologie di crisi digitali del settore: critiche online, recensioni negative, fake news, errori di comunicazione, richiami di prodotto diffusi sui social Saper monitorare e analizzare la reputazione online con strumenti di social listening, sentiment analysis e alert automatizzati Saper gestire in modo efficace la relazione con il pubblico e gli stakeholder digitali (clienti, influencer, giornalisti, enti di controllo) Conoscere i principi di trasparenza, etica e responsabilità nella comunicazione online in caso di crisi reputazionale Saper valorizzare la comunicazione post-crisi come leva per rafforzare l'identità del brand, la fiducia dei consumatori e la reputazione aziendale Analizzare case history del settore agroalimentare e buone pratiche di risposta digitale in situazioni di emergenza o crisi di fiducia	15	10		2	si

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	FAD (SI/NO)
Cybersecurity e Privacy nel Digital Marketing	25	Conoscere l'importanza della sicurezza informatica e della privacy nel marketing digitale Comprendere l'importanza della sicurezza informatica e della tutela dei dati nelle attività di marketing digitale e e-commerce agroalimentare Conoscere i principi base della cybersecurity: protezione di siti, account, piattaforme e canali social da accessi non autorizzati, phishing e data breach Conoscere i concetti di autenticazione, backup, gestione password e crittografia per la sicurezza operativa quotidiana Comprendere gli obblighi derivanti dal Regolamento GDPR e le buone pratiche per la gestione dei dati personali di clienti e utenti online Riconoscere i rischi legati al tracciamento, ai cookie e alla profilazione nelle campagne digitali e di remarketing Conoscere le policy di privacy e trasparenza da integrare nei siti e-commerce, newsletter e piattaforme social Conoscere le basi della data governance e del trattamento etico dei dati nel digital marketing Conoscere cenni del ruolo dell'Intelligenza Artificiale e dell'automazione nella raccolta e analisi dei dati, con focus sui limiti e sulle responsabilità legali Saper individuare strumenti e comportamenti sicuri per la protezione di contenuti, immagini e database aziendali Saper promuovere una cultura digitale consapevole e responsabile, fondamentale per la reputazione e la fiducia del brand agroalimentare	15	5	5	2	si
Laboratorio Piano di Marketing Digitale	30	Saper effettuare delle scelte di prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione in relazione a rilevazioni effettuate sui consumatori, sui competitors e sui mercati obiettivo Saper analizzare i dati usando fogli di lavoro in Excel e principali formule statistiche Conoscere il Marketing Plan quale strumento programmatico ed applicativo delle decisioni strategiche ed operative del marketing Saper scegliere efficacemente strategie di marketing e la relativa implementazione operativa Saper definire e descrivere le azioni di marketing operativo Conoscere le modalità di impostazione di un piano di marketing e le modalità e i criteri di scelta di tempi, modi e budget		5	25	2	no
Laboratorio di Training per certificazioni web (Google e Meta)	10	Nel laboratorio verranno condotte simulazioni applicative per consentire agli allievi di partecipare alle procedure di richiesta di certificazioni Meta e Google			10	2	no
Laboratorio di Public Speaking	25	Comprendere i principi base della comunicazione efficace in pubblico e del linguaggio non verbale Conoscere le tecniche di gestione dell'emotività e dello stress prima e durante l'intervento Conoscere le tecniche di gestione del tempo (time management) Saper organizzare e gestire il tempo di esposizione: apertura, sviluppo e chiusura del discorso, gestione delle domande Conoscere le tecniche di sintesi e priorità dei contenuti in base al pubblico (clienti, stakeholder, giuria, partner) Saper progettare e presentare un pitch efficace per illustrare un progetto, un prodotto o un brand agroalimentare Saper utilizzare strumenti digitali di supporto alla presentazione (slide, video, storytelling visivo, strumenti AI per l'allenamento e la revisione) Riconoscere l'importanza del tono di voce, postura, ritmo e pause come elementi chiave dell'impatto comunicativo Conoscere le strategie di gestione del tempo nella preparazione e nella performance: pianificazione, simulazione, autocontrollo Saper promuovere una comunicazione chiara, autentica e persuasiva, orientata alla costruzione di fiducia e credibilità professionale Esercitarsi nella presentazione di casi reali legati al settore agroalimentare o a progetti di marketing digitale		5	20	2	no

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Inglesi Tecnico	25	Inglesi specifico per l'ambito chimico attraverso lo studio di materiali autentici relativi all'ambito delle scienze chimiche, microbiologiche per la ricerca in laboratorio e delle possibili applicazioni in azienda. Argomenti da trattare Planning a career in science Writing a scientific CV Communicating with the scientific community Using evidence in arguing a point and doing a review Designing an experiment and evaluating the results Describing data, materials and methods Taking notes in the lab Discussing results: writing and organizing the discussion Presenting results: writing an abstract and attending conferences Content Specific Vocabulary	10	15		2		SI
Elementi di microbiologia alimentare	25	Conoscenza della tassonomia e del ruolo dei microrganismi negli alimenti Conoscenza dei principali batteri, lieviti e muffe presenti negli alimenti Conoscenza dei principali parametri che influenzano la crescita microbica negli alimenti Conoscenza dei principali indicatori di qualità microbiologica e parametri di sicurezza degli alimenti Conoscenza delle Alterazioni alimentari causate dai microrganismi Conoscenza degli aspetti igienico-microbiologici delle principali filiere agroalimentari Conoscenza dei criteri di sicurezza e di igiene stabiliti da norme a livello internazionale (Reg. 2073:2005 e s.m.i.)	15	10		1		SI
Elementi di chimica generale	25	Conoscenza degli elementi di base della chimica generale Conoscenza dell'equilibrio chimico, proprietà e reattività degli elementi e dei composti Conoscenza del concetto e calcolo del pH, concetto di acidi e basi, soluzioni tamponate Costituzione della materia: sostanze omogenee, eterogenee e separazioni; elementi, composti, atomi e molecole; isotopi; numero di massa; numero atomico; massa atomica assoluta e relativa; numero di Avogadro; definizione di mole e sua utilità Conoscenza delle nozioni sugli equilibri in Chimica Analitica (acido-base, precipitazione, ossidoriduzione) e dei metodi di analisi volumetrica, acquisizione delle competenze sia sui principi fondamentali della chimica analitica e della gestione del dato analitico in termini di classificazione degli errori, media, mediana, deviazione standard, accuratezza, ripetibilità e riproducibilità, propagazione dell'errore. Cifre significative Esperienze: Misure e calcolo del pH: soluzioni tamponate H ₂ PO ₄ - / HPO ₄ 2- Misure e calcolo del pH: titolazioni acido forte/base forte e acidi debole/base forte	15	10		1		SI
Chimica degli alimenti	25	Conoscenza degli elementi di base della chimica organica Conoscenza delle principali classi di sostanze presenti negli alimenti: carboidrati, fibre, elementi prebiotici e probiotici, lipidi, proteine, vitamine, componente inorganica, l'acqua come alimento	15	10		1		SI
Analisi sensoriale	25	Conoscenza dei principi dell'analisi sensoriale, fisiologia degli organi di senso, analisi qualitativa e quantitativa, schede, panel test Conoscenza dei principali test per l'esecuzione dell'analisi sensoriale Conoscenza dei descrittori e delle tecniche per l'esecuzione di una valutazione sensoriale	15	5	5	1		SI
Il packaging alimentare	25	Conoscenza della terminologia e funzioni del confezionamento alimentare Conoscenza delle proprietà dei materiali di imballaggio Conoscenza dei fenomeni fenomeni alla base della permeazione di aeriformi e della diffusione di potenziali migranti Conoscenza dei principi base dei fenomeni di migrazione dalle materie plastiche di sostanze volatili e non volatili, con riferimento alle norme della legislazione europea sui Food Contact Materials (MOCA). Limiti di migrazione. Conoscenza base dei MOSH e MOAH negli imballaggi Conoscenza dei principi di sostenibilità del packaging alimentare Conoscenza su Innovazioni nelle Tecnologie di Packaging: imballaggi intelligenti, rivestimenti edibili, utilizzo di biopolimeri Studio e previsione della shelf-life degli alimenti confezionati	20	5		1		SI
Approccio Analitico, tecniche di campionamento e normative per le analisi chimiche, fisiche e microbiologiche	25	Conoscere gli approcci analitici per affrontare le problematiche tipiche del controllo della qualità dei prodotti agroalimentari Conoscere le normative per gestione e il monitoraggio della sicurezza dei prodotti alimentari Conoscere la normativa comunitaria applicabile Conoscere i protocolli riconosciuti a livello nazionale e internazionale Conoscere e saper applicare le tecniche di campionamento Svolgere una visita guidata per eseguire attività di campionamento per matrici di diversa natura.	10	10	5	1		NO
Analisi "targeted"	25	Conoscere cenni di DoE (Design of Experiment) Conoscere i concetti di metodo di analisi, analita, matrice, limite di rivelabilità, ripetibilità, riproducibilità, errore di misura Conoscere le principali tecniche di analisi (cromatografica, spettroscopica, spettrometrica, molecolare e microbiologica) Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica univariata Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula	10	10	5	1		NO

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Analisi "non-targeted" (screening)	25	Conoscere le principali tecniche analitiche di screening Conoscere le principali tecniche di fingerprinting Conoscere i concetti di base dell'analisi statistica multivariata Saper definire il pool di campioni autentici o autenticati Conoscere i criteri per la costruzione di un database di riferimento Conoscere i criteri di validazione dei metodi di analisi "non-targeted" Svolgere una visita guidata presso laboratori per visionare le principali tecniche trattate in aula	10	10	5	1		NO
Tecniche di audit	16	Acquisire la metodologia di audit (corso propedeutico): 19011 e 17021. Auditor/Lead Auditor Sistemi di Gestione Capacità di condurre come Responsabile gruppo di Verifica Audit di I, II e III parte	16			1		NO
I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)	16	Conoscere la Norma UNI EN 16636:2015 Conoscere le opportunità, vincoli, risorse Conoscere le finalità e contenuti generali Conoscere le analisi della Norma Conoscere le integrazioni della norma con le norme di sistema (9001,14001) Conoscere i requisiti e competenze di un Auditor della norma Saper gestire le attività di controllo degli infestanti nell'industria alimentare	16			1	Attestato di Responsabile di Pest Management	NO
La sostenibilità e le certificazioni	25	Conoscere la sostenibilità: significato, obiettivi ed importanza strategica per le aziende Approfondire i tre pilastri della sostenibilità: sociale, ambientale ed economico Conoscere le principali normative volontarie in tema di sostenibilità Saper implementare e gestire le principali certificazioni in materia di sostenibilità Approfondire le finalità ed i contenuti principali degli standard Equalitas, Viva, Valore sostenibile Conoscere i principi dell'analisi del ciclo di vita (LCA) Saper approfondire le finalità ed i contenuti principali del Carbon Foot print e della Water Foot Print	15	10		1		SI
Le responsabilità sociali e le certificazioni etiche	25	Conoscere i principi della responsabilità sociale e della CSR Corporate Social Responsibility Conoscere la differenza tra responsabilità interna ed esterna e i principali vantaggi della CSR Conoscere i principali strumenti di comunicazione come il bilancio sociale d'impresa Saper implementare e gestire le principali certificazioni in materia di responsabilità sociale Approfondire le finalità ed i contenuti principali degli standard SMETA, SA8000, BRC ETRS Conoscere le indicazioni sull'iter per le certificazioni (B Corp) Conoscere le modalità per la gestione dell'audit	15	10		1		SI
L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI	22	Saper redigere, attuare e aggiornare il Food Safety Plan (il piano di sicurezza alimentare) Capacità di gestire i controlli preventivi Saper gestire i rapporti con gli importatori Saper coadiuvare gli audit svolti dalla stessa Food and Drugs Administration.FDA (Food and drug administration) e FSMA (FOOD Safety Modernization Act) Conoscere: il Concetto di Food Defence, l'HARPC: "Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano, La figura specifica del PCQI (Preventive Control Qualified Individual), Il Food Safety Plan (piano di sicurezza alimentare), Gli audit della Food and Drugs Administration	17	5		1	Attestato Preventive Controls Qualified Individual for Human Food (PCQI)	NO
Certificazioni di Prodotto: DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia, PAT e Free From	25	Conoscere le principali certificazioni di prodotto Conoscere un Disciplinare di Produzione Conoscere le normative prodotti regolamentate e procedure di riconoscimento per i nuovi prodotti, l'iter da seguire per richiedere modifiche ai disciplinari, nonché i criteri di utilizzo del riferimento ad una DOP o IGP nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità di un prodotto composto, elaborato o trasformato Saper redigere un Disciplinare di Produzione e avviare l'iter per il riconoscimento di un marchio di tipicità Saper implementare e gestire le principali certificazioni di prodotto Saper implementare e gestire l'iter per il riconoscimento di un marchio di prodotto Gluten Free Saper implementare il sistema di gestione del requisito Senza Glutine e l'analisi del rischio che consideri: - la presenza di glutine nelle materie prime; - il pericolo di contaminazione durante tutte le fasi di produzione; - la gestione del prodotto non conforme; - l'esecuzione di prove analitiche di controllo; - la formazione del personale. Saper richiedere le autorizzazioni, la struttura e collocazione del sito, analisi del rischio (in particolare presenza e cross-contaminazione da glutine) Conoscere i disciplinari "vegetariano" e "vegano" Approfondire le modalità di applicazione dei disciplinari vegetariano e vegano e definizione di un disciplinare tecnico aziendale in materia	10	15		2		SI
Certificazione di Prodotto: Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata	25	Conoscere la certificazione di prodotto biologico Conoscere il quadro normativo e delle relative fonti a livello internazionale, nazionale e comunitario in materia di produzione e commercio dei prodotti biologici Conoscere l'iter della certificazione biologica Saper applicare le modalità operative necessarie per il suo ottenimento Saper inserire le informazioni per quanto riguarda il SQNPI Saper notificare l'avvio di una produzione biologica	15	10		2		SI

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP e QS	25	Saper implementare e gestire la Certificazione GlobalGAP. Standar IFA, CB E FV GRASP Saper effettuare la Gestione dell'ambiente (terreno e risorse idriche) Sicurezza dei lavoratori Saper implementare e gestire la certificazione QS (Qualità e Sicurezza) Conoscere le norme di organizzazione e controllo. Conoscere gli attori che sono coinvolti nel sistema coordinato di filiera	15	10		2		SI
Certificazione di Prodotto: UNI EN ISO 22005	25	Conoscere la Normativa cogente e volontaria per il settore alimentare Conoscere la norma UNI EN ISO 22005:2018 Conoscere RT 17 ACCREDIA Saper implementare e gestire la certificazione UNI EN ISO 22005 Saper redigere un Disciplinare Tecnico di filiera per l'implementazione delle norme di rintracciabilità. Reg.CE N. 178/2002	15	10		2		NO
Certificazione di Prodotto: BRCGS (British Retail Consortium Global Standard) IFS (International Food Standard)	25	Conoscere l'origine e le finalità degli standard di sicurezza alimentare Conoscere i requisiti chiave degli standard BRCGS (British Retail Consortium Global Standard) IFS (International Food Standard) ed approfondire gli aspetti sovrappponibili BRC/IFS Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione relativa all'audit interno esercitazioni Saper implementare e gestire gli Standard BRC e IFS. Saper effettuare un'analisi dei requisiti con i relativi risvolti applicativi Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit e la gestione delle anomalie emerse	15	10		2		SI
La gestione della logistica: BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics	25	Conoscere la struttura degli standard del post produzione, BRC GS Storage and Distribution e IFS Logistics, approfondendo i requisiti normativi necessari a garantire la comparabilità e la trasparenza lungo l'intera catena di fornitura ed identificando i processi necessari per attuare il sistema di gestione della qualità e sicurezza dei prodotti Saper implementare il sistema di gestione della sicurezza del prodotto durante le attività di deposito e distribuzione Conoscere gli elementi necessari per la stesura della documentazione Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit e la gestione delle anomalie emerse	15	10		2		SI
Seminario sulla UNI EN ISO 45001 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro	5	Conoscere i requisiti fondamentali di un sistema di gestione di sicurezza sul lavoro Approfondire le modalità di applicazione della normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai processi aziendali Conoscere le indicazioni sull'iter per la certificazione Conoscere le modalità per la gestione dell'audit	5			2		SI
Seminario sulla Certificazione HALAL e KOSHER	5	Conoscere l'Istituto preposto nell'implementazione della certificazione Halal e della certificazione Kosher Conoscere la classificazione degli alimenti Conoscere l'iter di certificazione	5			2		SI
Seminario sui Controlli Ufficiali	5	Conoscere come si effettuano le verifiche da parte degli organi di controllo ufficiali ASL e ICQRF	5			2		SI
Introduzione alla blockchain	25	Conoscere: Blockchain, Distributed Ledger Technologies (DLT) e Bitcoin Conoscere elementi di base: identificativo utente, wallet, transazione, blocchi, mining e algoritmi di consenso (PoW, PoS, PoA) Conoscere tipologie di reti DLT: reti aperte o permissioned Conoscere le principali piattaforme DLT: Bitcoin, Ethereum, Hyperledger Saper installare programmi per l'accesso a una piattaforma DLT, creazione identificativo utente, transazioni di prova	15	10		2		SI
Smart contract e sue applicazioni nella filiera agroalimentare	25	Conoscere le applicazioni su DLT (Dapp) Conoscere lo sviluppo di smart contract su Ethereum con Solidity Conoscere le modalità di test e rilascio di uno smart contract su Ethereum Conoscere la programmazione chaincode su Hyperledger con Hyperledger Composer Conoscere le modalità di test e rilascio di un chaincode su Hyperledger Saper individuare gli smart contract idonei a ben definite circostanze contrattuali Saper gestire l'attivazione o la disattivazione di uno smart contract in alcune condizioni molto semplici Conoscere le principali parti coinvolte nel caso di utilizzo degli smart contract per il management della gestione filiera alimentare Conoscere le funzioni dei: Produttori; Commercianti (esportatori e importatori); Aziende di logistica; Organizzazioni di standard di prodotto (e.g., proprietari di schemi di certificazione); Organizzazioni di standard di dati / informazioni (e.g., UN / CEFAC); Organi di certificazione Conoscere l'autorità di vigilanza, le autorità di accreditamento e quelle per la sicurezza alimentare Saper sviluppare smart contract dimostrativi	15	10		2		SI
I Big Data e l'IoT per lo Smart Farming	25	Conoscere le specificità e gli utilizzi dei Big Data Conoscere cosa sono e quali opportunità di business abilitano l'IoT e l'IoE, C Saper archiviare, ricercare e selezionare Big Data Saper utilizzare modelli e piattaforme IoT e IoE Conoscere le tecnologie per la comunicazione e il trasferimento del dato Conoscere le soluzioni informatiche appropriate per la gestione culturale ed economica dell'azienda agricola	15	10		2		SI

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
Inglese Tecnico	25	capacità di comprensione e di analisi di testi scritti in lingua inglese inerenti contesti agro-alimentari e professionali; capacità di utilizzo di un corretto linguaggio relativamente al settore agro-alimentare e brassicolo; capacità di comprensione di messaggi radio-televisivi e video divulgativi tecnico-scientifici del settore agro-alimentare e brassicolo; capacità di produrre, in forma scritta e orale, relazioni, sintesi e commenti inerenti le tecnologie agro-alimentari e il <i>business English</i> ; capacità di trasposizione in lingua italiana di brevi testi scritti in inglese, relativi all'ambito agro-alimentare, e viceversa.	10	15	
Storia della birra	25	Conoscenza della storia e dell'evoluzione del valore socio-culturale della produzione e del consumo della birra dai babilonesi ad oggi	25		
Fondamenti di chimica e biochimica	25	Conoscenza dei principi chimici di base (il legame chimico, le proprietà delle soluzioni, i processi reversibili, gli equilibri chimici) Conoscenza dei concetti chiave della chimica organica, dei principali gruppi funzionali e delle macromolecole biochimiche più comuni Conoscenza della struttura di proteine, lipidi, acidi nucleici e carboidrati e delle relazioni tra struttura e funzione di queste molecole Conoscenza dei meccanismi che regolano la trasformazione delle molecole Capacità di integrare e utilizzare le conoscenze teoriche dei concetti chimici e biochimici per spiegare i processi biologici	15	10	
Fondamenti di microbiologia	25	Conoscenza delle principali strutture e funzioni delle cellule microbiche, della crescita e della tassonomia microbica, e delle tecniche basilari di microbiologia Conoscenza delle potenzialità dei microrganismi in relazione al ruolo pro-tecnologico, deteriorante o patogeno Capacità di valutare il significato della presenza dei microrganismi nei prodotti alimentari, con particolare riguardo agli aspetti della ecofisiologia microbica	15	10	
Elementi di fisica dei fluidi e di termodinamica	25	Conoscenza dei principi fisici alla base dei fenomeni fluido e termodinamici	15	10	
Materie prime	25	Conoscenza delle principali materie prime utilizzate nel processo produttivo della birra	15	10	
Focus sulla materia prima: acqua	25	Conoscenza dei parametri biochimici dell'acqua; conoscenza delle tecniche di trattamento dell'acqua in ambito brassicolo	10	15	
Focus sulla materia prima: malto	25	Conoscenza dell'attitudine alla maltazione dei diversi cereali Conoscenza delle caratteristiche chimico fisiche del malto Conoscenza del processo di maltazione, dei parametri di processo e degli eventi biochimici	10	15	
Focus sulla materia prima: loppolo	25	Conoscenza della botanica del loppolo Conoscenza delle caratteristiche chimico-fisiche del loppolo Conoscenza del ruolo tecnologico del loppolo nel processo di birrificazione	10	15	
Focus sulla materia prima: lievito	25	Conoscenza della tassonomia e del metabolismo dei microrganismi di interesse brassicolo, con approfondimenti sulle tecniche di isolamento, conservazione e selezione clonale dei ceppi microbici pro-tecnologici e sulla gestione delle colture starter commerciali Capacità di gestire le risorse microbiologiche Capacità di innovare i processi di birrificazione mediante l'utilizzo di lieviti non convenzionali	10	15	
Gestione della catena di approvvigionamento	25	Capacità di selezionare le materie prime sulla base dei parametri analitici e delle schede tecniche di prodotto, e sull'incidenza dei costi delle materie prime rispetto al valore della produzione	10	15	

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
Microbiologia e biochimica delle fermentazioni alcoliche	25	Conoscenza dei concetti di base e specifici della biochimica delle fermentazioni mediante una visione generale dei composti che si evolvono durante i processi fermentativi Conoscenza approfondita del ruolo che svolgono i microrganismi nell'interazione con il substrato durante i processi fermentativi	15	10	
Stili birrai e creazione di ricette	25	Conoscenza dei principali stili birrai Capacità guidare processi di creazione e scale-up di una ricetta personalizzata: selezione delle materie prime, del metodo di produzione e dei criteri di processo più adatti per soddisfare le richieste del cliente	15	5	5
Processo produttivo	25	Conoscenza dei processi principali nella produzione della birra	15	5	5
Focus sulla produzione del mosto	25	Conoscenza del processo di macinatura Conoscenza delle tecniche di ammostamento Conoscenza delle cinetiche enzimatiche Conoscenza dei parametri di processo Conoscenza delle tecniche di luppolatura	15	5	5
Focus sulle fermentazioni	25	Conoscenza delle tipologie di fermentazione Conoscenze delle cinetiche enzimatiche in funzione dei parametri di processo	15	5	5
Focus su filtrazione, pasteurizzazione e condizionamento	25	Conoscenza delle tecniche di filtrazione Conoscenza del processo di pasteurizzazione Conoscenza delle tipologie di condizionamento e dei parametri di processo	15	5	5
Focus sulla sanificazione	25	Conoscenza e applicazione dei fondamenti chimici, fisici e microbiologici delle operazioni di detersione e sanitizzazione degli impianti	20	5	
Analisi chimiche e microbiologiche del prodotto	25	Conoscenza ed implementazione delle principali metodologie di analisi chimiche e microbiologiche finalizzate al controllo del processo produttivo e delle caratteristiche del prodotto	15	5	5
Analisi organolettica	25	Conoscenza e implementazione della tecnica di degustazione, anche come strumento per il controllo della qualità, con approfondimenti teorici e pratici sulle caratteristiche organolettiche positive e negative	15	10	
Tecnica di spillatura	25	Conoscenza e implementazione della tecnica di spillatura, con un focus sulla formazione della schiuma e sulla stabilità del gusto della birra	15	5	5
Macchine e impianti	25	Conoscenze delle principali macchine ed impianti per la birrificazione Conoscenza e capacità di comprensione degli aspetti costruttivi e funzionali delle macchine ed impianti Capacità di orientare correttamente la ricerca di soluzioni meccaniche e impiantistiche idonee a modificare le caratteristiche e la qualità del prodotto Capacità di orientare correttamente la scelta di soluzioni tecniche idonee a monitorare le caratteristiche e la qualità del prodotto nel corso del processo produttivo Capacità di valutare scelte tecniche e impiantistiche connesse alla sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari Capacità di instaurare un dialogo professionale con altri professionisti e operatori del settore, con particolare riferimento alla progettazione di massima degli impianti, alla definizione dei lay out produttivi, e al collaudo degli impianti Capacità di approfondire e aggiornare le proprie conoscenze relative alle macchine e agli impianti	15	5	5

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica
Ingredienti e tecnologie innovative	25	Conoscenza delle peculiarità pro-tecniche degli ingredienti non convenzionali utilizzabili in birrificazione Conoscenza di ingredienti innovativi: frutta, erbe aromatiche, lieviti, mosto, ecc. Conoscenza delle tecnologie innovative: riduzione dei tempi di fermentazione, utilizzo delle barrique, ecc. Capacità di introdurre elementi innovativi nel processo e nel prodotto della produzione biraria	15	10	
Normativa nazionale e regionale specifica di settore	25	Conoscenza dei principali riferimenti normativi europei, nazionali e regionali per la filiera brassicola Conoscenza sulla L.R. 30 novembre 2021, n. 42- ART 5 R.R. 9/2024 "Norme in materia di valorizzazione e promozione dei prodotti e delle attività dei produttori di birra artigianale pugliese"	15	10	
Etichettatura	25	Capacità di redigere etichette specifiche di settore, in relazione anche ad eventuali esportazioni delle produzioni	15	10	
Gestione sostenibile dei rifiuti e dei sottoprodotto	25	Conoscenza dei principi del testo unico ambientale (D.Lgs 152/06) Conoscenza e gestione del formulario di identificazione dei rifiuti Capacità di identificare un rifiuto con CODICE CER Conoscenza della normativa per la gestione dei sottoprodotto	15	10	
Adempimenti fiscali	25	Conoscenza degli adempimenti fiscali; conoscenza delle accise sul mosto Capacità di gestire i registri doganali Capacità di gestire le procedure documentali (in formato cartaceo e telematico)	15	10	
Aspetti nutrizionali e salutistici: birre gluten free, low alcool, low carb	25	Conoscenza della normativa sull'etichettatura della birra Conoscenza della normativa di riferimento per le bevande GF, analcoliche e per i claim salutistici	15	10	
Strategie di marketing e Packaging	25	Capacità di sviluppare e implementare strategie di marketing ad-hoc per il settore brassicolo Capacità di creazione e lancio di un brand Conoscenza dell'importanza del packaging nelle strategie di marketing	15	10	
Strategie di comunicazione	25	Capacità di attuare strumenti di comunicazione, in particolare mediante social-media	15	10	
Analisi di mercato e canali di vendita	25	Capacità di analisi del mercato e comprensione delle dinamiche di creazione e distribuzione del valore lungo la filiera brassicola; conoscenza dei principali canali di vendita (vendita diretta, canale Horeca e GDO)	15	10	
Progettazione del layout di un birrificio	25	Capacità di ottimizzare il layout del birrificio in base alle esigenze normative, produttive e logistiche	15	5	5

DA COMPILARE ONLINE E INVIARE FIRMATO

DICHIARAZIONE DI DISPONIBILITÀ PER INCARICO DI DOCENZA

Fondazione ITS Academy AgriPuglia
 S.C. 138 Cda Marangi n. 26
 70010 Locorotondo (BA)

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il
 _____ Codice fiscale _____ P. IVA _____ residente a
 _____ Via _____ n° _____ CAP _____

Recapito telefonico fisso _____ Recapito telefonico mobile _____ indirizzo e-mail _____ PEC _____ P.IVA _____

in riferimento all'Avviso pubblicato il 06/02/2026

in qualità di (barrare **solo una** delle opzioni):

- esperto del mondo del lavoro** (ad es. imprenditori, dipendenti/collaboratori/consulenti di aziende e/o studi professionali, ricercatori e tecnologi di enti pubblici e privati di ricerca) con:
 - diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. _____ anni;
 - diploma di laurea _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post laurea di n. _____ anni;
 - diploma di istruzione secondaria superiore _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza professionale post-diploma di n. _____ anni;
- professore della scuola media superiore**, n. _____ anni, in possesso di diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____; titolare della disciplina ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente universitario**, dall'anno _____; titolare di insegnamento _____ con esperienza di insegnamento in corsi professionalizzanti almeno post diploma;
- docente dipendente/collaboratore dell'Ente Formativo** _____ in possesso di diploma di laurea magistrale _____ conseguito nell'anno _____ ed esperienza di insegnamento nell'ambito di corsi professionalizzanti almeno post diploma

Provenienza

- Impresa
- Università
- Ente di ricerca
- Scuola
- Agenzia formativa
- Altro (Specificare) _____

Organizzazione di appartenenza _____

Ruolo ricoperto nell'organizzazione _____

Docente che lavora abitualmente in un'altra regione SI NO

DICHIARA

- a) di aver preso visione dell'Avviso pubblicato in data 06/02/26 e delle Unità formative di Ciascun corso riportate nell'allegato 1 dell'Avviso
- b) la propria disponibilità a svolgere attività di docenza nell'ambito del **CORSO ITS** (indicare max n. 3 Corsi):

ACRONIMO “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative (indicarne max n. 3)

- 1) _____
- 2) _____

ACRONIMO “ _____ ” per le sotto elencate Unità formative (indicarne max n. 3)

- 1) _____
- 2) _____

se necessario aggiungere

A tal fine dichiara di:

- essere cittadino/a _____
- non avere riportato condanne penali, in via definitiva _____
- non avere procedimenti penali pendenti _____
- non avere mai subito i provvedimenti di licenziamento o destituzione da impieghi e servizi per proprio dolo o per propria colpa _____
- essere dipendente di un Ente Pubblico SI NO
(se SI) essere tenuto al rilascio dell'autorizzazione da parte del proprio ente SI NO
- impegnarsi a presentare, se dovuta, l'autorizzazione allo svolgimento dell'incarico in questione, rilasciata dall'Amministrazione di appartenenza (**per i dipendenti pubblici**)
- impegnarsi a frequentare le ore programmate per la formazione-formatori
- impegnarsi a partecipare a riunioni di coordinamento, a titolo gratuito
- consegnare materiali didattici da fornire agli allievi autorizzando la Fondazione alla sua pubblicazione nella piattaforma MICROSOFT TEAMS (sezione riservata a studenti) e sulla piattaforma FUTURA se previsto

Allega alla presente domanda:

- Curriculum Vitae in formato europeo, firmato, nel quale sono specificati in dettaglio: titoli di studio, esperienze lavorative pregresse con indicazione del Committente e della durata dell'attività svolta;
- Autocertificazione resa ai sensi del DPR 445/2000 sulla veridicità ed autenticità dei dati e delle notizie riportate nel Curriculum Vitae, regolarmente sottoscritto;
- dichiarazione assenza conflitti di interesse;
- Sintesi del Curriculum Vitae per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, redatta secondo lo schema di cui all'allegato 3;
- Copia fotostatica di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia fotostatica del Codice Fiscale, se non ricompreso nel documento di identità;
- Programma analitico per ciascuna Unità Formativa per la quale ci si candida, specificando le modalità didattiche, predisposto utilizzando lo schema di cui all'allegato 4;
- Informativa privacy resa dalla Fondazione ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, firmata (all.to 5).

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritieri, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità.

Luogo e data _____

FIRMA

Dichiaro altresì di aver letto e sottoscritto l'informativa ex art. 13 del Regolamento UE 679/2016, allegata al presente documento e di accettarla in tutti i suoi punti.

Luogo e data _____

FIRMA

COMPILARE ONLINE

SINTESI DEL CURRICULUM VITAE

RELATIVA ALLA UNITA' FORMATIVA (Tot. Ore

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

N. ANNI DI ESPERIENZA PROFESSIONALE SULLA TEMATICA OGGETTO DELLA SPECIFICA UNITA' FORMATIVA _____

BREVE DESCRIZIONE DEL PROPRIO PROFILO (competenze specifiche coerenti con l'Unità Formativa)

ESPERIENZA ATTIVITÀ DI DOCENZA, SULLA TEMATICA OGGETTO DELLA SPECIFICA UNITA' FORMATIVA, nell'ambito di Corsi professionalizzanti:

1. Anno _____ - Modulo/Unità formativa “ _____ ” della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ _____ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____ realizzato dall'Ente/Università _____ ;
2. Anno _____ - Modulo/Unità formativa “ _____ ” della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ _____ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____ realizzato dall'Ente/Università _____ ;
3. Anno _____ - Modulo/Unità formativa “ _____ ” della durata di n. _____ ore, previsto nell'ambito del Corso denominato “ _____ ”, livello Post-diploma/Post-Laurea (specificare) _____ realizzato dall'Ente/Università _____ ;

..... ripetere per ciascuna delle docenze riportate nel CV, attinenti

Dichiaro ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'art. 76 del predetto DPR n. 445/2000, sotto la propria responsabilità che le informazioni sopra riportate sono esatte e veritieri.

Luogo e Data _____

Firma _____

Corsi ITS biennio 2025-2027

Unità Formativa: (Tot. Ore)

NOMINATIVO CANDIDATO DOCENTE:

Recapito Telefonico _____ E-mail:

Visti gli Obiettivi Formativi in termini di conoscenze e competenze previsto dall'articolazione didattica

Proposta Programma ANALITICO

Argomenti	ORE	Tipologia attività (teoria, pratica, laboratorio)		
		Teoria	Pratica	Laboratorio

Metodologia didattica

Materiale didattico

Eventuale Materiale bibliografico di approfondimento

Luogo e data _____

Firma
