

## ALLEGATO A PIANI FORMATIVI

<b>CORSO 1: TECNICO RESPONSABILE DELLA FILIERA FRUTTICOLA MEDITERRANEA</b>	
<b>Descrizione della figura:</b>	<p>Il Tecnico Superiore Esperto della filiera frutticola Mediterranea è una figura professionale che riesce concretamente ad offrire risposte adeguate alle esigenze attuali del Sistema Agro-alimentare, essendo stata delineata di concerto con i rappresentanti del tessuto imprenditoriale sulla base dei requisiti propedeutici ad un inserimento lavorativo nelle diverse aree della filiera: dalla produzione alla trasformazione fino alla commercializzazione dei prodotti frutticoli Mediterranei. Avendo sviluppato competenze inerenti ogni singola fase del ciclo di vita del prodotto, il Tecnico Superiore Esperto delle Filiera frutticola Mediterranea è in grado di progettare e gestire attività produttive frutticole operando con piena consapevolezza delle situazioni ambientali e degli orientamenti del mercato, assicurando l'economicità dei processi e la qualità dei prodotti. Potrà inserirsi in imprese che producono, lavorano, trasformano, distribuiscono e commercializzano generi agro-alimentari apportando innovazioni tecnologiche e ottimizzando le linee di intervento in virtù di un avanzamento qualitativo e di una valorizzazione delle produzioni agroalimentari nei mercati locali ed internazionali. Il nuovo professionista conoscerà il comparto agro-alimentare in ogni suo dettaglio; sarà in grado di gestire e controllare i processi produttivi dell'intera filiera di riferimento, di valutare le materie prime e di selezionare fornitori affidabili e convenienti; amministrerà i diversi sistemi di certificazione della qualità e sarà un esperto conoscitore di legislazione igienico-sanitaria in campo alimentare; agevolerà inoltre l'integrazione fra le diverse filiere conoscendo il ciclo di vita dei prodotti, la gestione dei processi produttivi, le reti distributive e le proprietà dei singoli mercati sui quali costruire adeguati piani di marketing.</p>
<b>Sede di svolgimento:</b>	Bivona (AG)

UNITÀ FORMATIVA		Ore totali	Ambito formativo teorico	Ambito pratico laboratoriale
<b>1</b>	<b>AREA TRASVERSALE</b>			
<b>1.1</b>	<b>AMBITO LINGUISTICO, COMUNICATIVO E RELAZIONALE</b>			
1.1.1	Lingua inglese	<b>30</b>	30	
1.1.2	Lingua inglese tecnica	<b>30</b>	30	
1.1.3	Programmazione strategica delle risorse umane, leadership, teamwork, orientamento e analisi delle competenze	<b>30</b>	30	
<b>1.2</b>	<b>AMBITO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO</b>			
1.2.1	Informatica e reti telematiche	<b>30</b>	30	
1.2.2	Statistica	<b>30</b>	30	
<b>1.3</b>	<b>AMBITO GIURIDICO ED ECONOMICO</b>			
1.3.1	Diritto	<b>30</b>	30	
1.3.2	Storia e cultura del territorio	<b>30</b>	30	
<b>1.4</b>	<b>AMBITO ORGANIZZATIVO E GESTIONALE</b>			
1.4.1	Sicurezza nei luoghi di lavoro	<b>30</b>	30	
1.4.2	Organizzazione aziendale	<b>20</b>	20	
1.4.3	Pari opportunità e anti-discriminazione	<b>20</b>	20	
<b>2</b>	<b>AREA SPECIALISTICA</b>			
<b>2.1</b>	<b>PROPORRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE CHE INTRODUCONO ELEMENTI INNOVATIVI E COMPETITIVI DI PRODOTTO E DI PROCESSO</b>			
2.1.1	Biologia delle colture da frutto	<b>30</b>	30	

2.1.2	Propagazione e certificazione del materiale vivaistico	30	14	16
2.1.3	Gestione agronomica delle colture da frutto	30	22	8
2.1.4	Progettazione sistemi di impianto	30	22	8
2.1.5	Gestione colturale del suolo e della chioma	30	22	8
2.1.6	Macchine per la frutticoltura	30	22	8
2.1.7	Difesa delle colture da frutto	60	60	
2.1.8	Irrigazione sostenibile degli arboreti	30	30	
<b>2.2</b>	<b>GESTIRE I PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE NELL'AMBITO DI SPECIALIZZAZIONI E PECULIARITÀ DEL MADE IN ITALY</b>			
2.2.1	Gestione della raccolta	30	30	
2.2.2	Post-raccolta	30	30	
2.2.3	Tecnologie delle trasformazioni alimentari	30	22	8
2.2.4	Laboratorio di analisi chimiche e fisiche delle produzioni frutticole	30	30	
<b>2.3</b>	<b>GESTIRE I PROCESSI PRODUTTIVI SECONDO I PRINCIPI DI ECO-COMPATIBILITÀ E SOSTENIBILITÀ</b>			
2.3.1	Sistemi di valutazione di impatto ambientale applicati alle aziende frutticole	30	30	
<b>2.4</b>	<b>APPLICARE SISTEMI DI CONTROLLO SU MATERIALI, PROCESSI E PRODOTTI PER IL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ</b>			
2.4.1	Monitoraggio di prodotto e di processo per le produzioni frutticole	30	30	
<b>2.5</b>	<b>ESEGUIRE E/O INTERPRETARE ANALISI SULLE PRODUZIONI E SUI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</b>			
2.5.1	Analisi sensoriali sui frutti e sulle produzioni derivate	60	44	16
<b>2.6</b>	<b>APPLICARE LE NORMATIVE COMUNITARIE, NAZIONALI E REGIONALI IN MATERIA DI SALVAGUARDIA E TUTELA AMBIENTALE, QUALITÀ E SICUREZZA, IMPORT ED EXPORT</b>			
2.6.1	Etichettatura dei prodotti agroalimentari	30	14	16
2.6.2	Sistema di gestione qualità, sicurezza e ambiente - certificazioni	30	30	
2.6.3	Tecniche ecocompatibili nella gestione dell'azienda frutticola per il contenimento delle problematiche ambientali anche nel campo della "green economy"	30	30	
<b>2.7</b>	<b>APPLICARE LE INTEGRAZIONI POSSIBILI FRA PIATTAFORME LOGISTICHE E STRUMENTI DI MARKETING</b>			
2.7.1	Packaging, gestione del magazzino e logistica	30	22	8
2.7.2	Economia e marketing dell'impresa frutticola	30	30	
2.7.3	Social media marketing	30	30	
<b>2.8</b>	<b>APPLICARE LE METODOLOGIE PER LE VALUTAZIONI DELL'IMPATTO AMBIENTALE E STRATEGICO (VIA E VAS)</b>			
2.8.1	Criteri di valutazione dell'impatto ambientale e strategico	30	30	