



Regione Toscana

**GIOVANI SI**



**Avviso di selezione per l'ammissione al Percorso di Istruzione Tecnica Superiore:**

## **BIOFOOD**

# **TECNICO PER L'INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE AGRO-ALIMENTARI E PER LA SOSTENIBILITA' DEI PROCESSI PRODUTTIVI**

**Area Tecnologica: NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY**

**Ambito: SISTEMA AGRO-ALIMENTARE**

**Figura Nazionale: Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agro-alimentare  
Biennio 2023 – 2025**

*Il corso è cofinanziato dal PR Toscana FSE+ 2021/2027 Asse 4 Attività 4.F.2*

*rientra nell'ambito di **Giovanisi** ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della*

***Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.***

***Approvato con DD 10160 del 11/05/2023***

La **Fondazione** Istituto Tecnico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana, **indice il presente avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore BIOFOOD – Tecnico per l'innovazione delle Produzioni Biologiche Agro-alimentari e per la sostenibilità dei Processi produttivi, rivolto a n. 25 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado.**

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'area tecnologica **Nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agro-alimentare**, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

### **Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione**

Il corso è rivolto a **25 diplomati, di età compresa tra i 18 e i 35 anni (non compiuti al momento dell'invio della domanda di iscrizione al percorso ITS)**, in possesso di:

- un diploma di istruzione secondaria superiore, **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso di Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- competenze di base nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

I requisiti di ammissione sono verificati in sede di selezione nelle modalità e criteri indicati nell'Art 9.

### **Art. 2 - Profilo Professionale e prospettive occupazionali**

Il Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agroalimentare opera per rilevare, monitorare e descrivere realtà ambientali produttive individuando modalità per la valorizzazione territoriale e l'ottimizzazione delle risorse. Gestisce i processi di certificazione ambientale della filiera. Promuove e controlla sia l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-ambientali sia le

innovazioni tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici. Collabora alla gestione dei processi agro-energetici rinnovabili.

Il Tecnico Superiore "BIO-FOOD" è una figura che, in aggiunta, sarà in grado di indirizzare e presidiare l'adozione di buone pratiche definite nelle misure agro-ambientali, in particolare quelle rivolte al biologico e alle innovazioni per il sostegno dell'ambiente tese a mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici, con particolare attenzione alle tecniche per la riduzione degli input (chimici, fisici, energetici) in agricoltura. Si occupa inoltre di gestire i processi di certificazione ambientale e delle filiere produttive del biologico made in Italy e le attività connesse alla valorizzazione, commercializzazione e promozione dei prodotti tipici e biologici del made in Italy e del territorio, conoscendo i meccanismi collegati ai gruppi di acquisto solidale.

### **Art. 3 - Competenze tecnico-professionali in esito**

Al termine del percorso il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo;
- gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del 'Made in Italy';
- gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità;
- eseguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari;
- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export;
- applicare le integrazioni possibili fra piattaforme logistiche e strumenti di marketing;
- applicare le metodologie per le valutazioni dell'impatto ambientale e strategico (VIA e VAS).

In aggiunta, il Tecnico Superiore "BIO-FOOD" sarà in grado di:

- gestire i processi produttivi collegati alle produzioni biologiche degli alimenti e le problematiche connesse alla qualità e alla sicurezza dei prodotti agroalimentari, garantendo la sostenibilità ambientale delle produzioni;
- eseguire studi di progettazione e fattibilità al fine di promuovere l'innovazione di prodotto e di processo, con particolare riferimento alle nuove tecnologie adottate per l'Agricoltura di Precisione;
- interpretare e mettere in pratica le opportunità offerte dalle nuove tecnologie dell'informazione;
- conoscere le più moderne applicazioni tecnologiche e di tutela dell'ambiente nel campo delle produzioni biologiche del territorio, mediante esperienze in aziende leader del settore.

Oltre a queste competenze tecniche specialistiche ve ne sono altre, trasversali, a carattere linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale, particolarmente rilevanti per il profilo professionale in uscita.

### **Art. 4 - Percorso didattico**

Il Percorso ITS ha la durata di **4 semestri**, per un totale di **n. 2000 ore**, di cui **n. 1.200 ore tra lezioni frontali, attività di laboratorio e attività laboratoriali in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ore di stage**.

Le attività formative si svolgeranno da lunedì a venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

**Docenti:** il **70% del monte ore** del Corso sarà affidato ad **esperti del mondo del lavoro e delle professioni** con esperienza specifica almeno quinquennale. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

**Stage:** 40% delle ore previste dal percorso saranno destinate a stage aziendali presso le aziende del settore. Gli allievi avranno la possibilità di svolgere parte dei tirocini all'interno di imprese all'estero, allo scopo di perfezionare l'utilizzo della lingua a carattere tecnico e l'apprendimento attraverso il confronto con altre realtà produttive del settore, usufruendo di borse mobilità a copertura dei costi. Il tirocinio all'estero è volontario.

**Sono previsti durante il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende ed installazioni di particolare interesse.**

**La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore di didattica determina l'esclusione dal Corso.**

**Crediti formativi in ingresso:** lo studente può fare richiesta di riconoscimento dei crediti formativi in ingresso, insieme alla presentazione della domanda d'iscrizione al corso. I crediti precedentemente maturati nel percorso d'istruzione, universitaria e/o in ambito di esperienze di formazione/lavoro, saranno riconosciuti dopo la valutazione dei documenti presentati.

**Laboratori:** le ore di didattica potranno essere svolte presso i laboratori della Fondazione ITS EAT, allestiti con strumentazioni digitali di carattere innovativo, per l'agricoltura di precisione e per il marketing dei prodotti agroalimentari.

Sono inoltre dotati di una camera di accrescimento con simulazioni tecniche di coltivazione in serra idroponica.

**Vedi piano di studi allegato A**

#### **Art. 5 - Diploma e certificazione finale**

Il diploma di *Tecnico Superiore per la gestione dell'ambiente nel sistema agro-alimentare* sarà rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione e del Merito**, previo superamento di un esame di verifica finale delle competenze acquisite dagli **studenti che avranno frequentato i percorsi ITS per almeno l'80% dell'attività didattica** e che saranno stati **valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale**, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al **V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)** e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Sono riconosciuti **Crediti Formativi Universitari (CFU)** per l'accesso alle Università, sulla base dei regolamenti didattici delle Università. In merito si rinvia alla normativa vigente.

Per i **diplomati degli Istituti Tecnici Agrari** il **Diploma ITS è valido per l'assolvimento del periodo di praticantato** consentendo l'accesso immediato **all'esame di stato per l'abilitazione alla professione di perito agrario**.

Per sostenere gli esami finali è previsto il pagamento di € 12,90. Altresì, per ritirare il diploma il pagamento di € 15,13 (Nota del MI – Dipartimento per l'istruzione del 26/05/2014).

Durante lo svolgimento del percorso ITS saranno rilasciate ai partecipanti certificazioni specifiche aggiuntive allo scopo di arricchire il curriculum e gli strumenti tecnici a disposizione degli studenti per il loro imminente inserimento nel mondo del lavoro.

A titolo **puramente esemplificativo** indichiamo di seguito le certificazioni che saranno rilasciate:

- sicurezza sul lavoro (modulo base);
- sicurezza sul lavoro modulo specifico per l'accesso ai laboratori di chimica e microbiologia;
- la nuova versione dello Standard BRC v. 7;
- la nuova versione dello Standard FS v. 6;
- etichettatura e sistemi di rintracciabilità: quadro normativo e analisi della norma 22005;

- autocontrollo aziendale HACCP: buone pratiche igieniche e di comportamento del personale. Manuale di formazione e informazione igienico-sanitaria.

#### **Art. 6 - Sede di svolgimento**

Il corso si svolge principalmente presso la sede della Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana a **Grosseto**, presso la sede formativa dell'ITS EAT.

La Fondazione ITS EAT provvederà alla dotazione informatica necessaria alla partecipazione alle lezioni e allo svolgimento dell'attività didattica.

Parte delle attività saranno svolte presso le strutture aziendali, presso i laboratori tecnologici della Fondazione ITS, delle Università, delle Imprese e dei Soggetti che collaborano con la Fondazione ITS EAT. Potranno tenersi inoltre presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove.

Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

#### **Art. 7 - Periodo di realizzazione**

**L'inizio del percorso formativo è previsto entro il 30 ottobre 2023.** Il corso terminerà presumibilmente entro il mese di **settembre 2025**, per una durata complessiva di circa **2.000 ore**. La data effettiva di avvio sarà comunicata tramite il sito web della Fondazione ITS EAT.

#### **L'avvio del percorso è vincolato ad un numero minimo di 20 partecipanti.**

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in **cinque giorni settimanali**. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

#### **Art. 8 – Termini e modalità di iscrizione**

L'ammissione alla selezione per la partecipazione al percorso ITS **BIOFOOD – Tecnico per l'innovazione delle Produzioni Biologiche Agro-alimentari e per la sostenibilità dei Processi produttivi** redatta in carta semplice secondo lo schema di cui all'Allegato 1, debitamente compilata e sottoscritta, è subordinata alla presentazione della seguente documentazione:

- **domanda di ammissione redatta sull'apposito schema composta da n. 4 allegati relativi al presente avviso;**
- copia fronte/retro di un **Documento di identità** in corso di validità;
- copia fronte/retro del **Codice Fiscale**;
- **Curriculum Vitae** redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- **copia del diploma di Scuola Secondaria Superiore. Se non ancora in possesso farà fede quanto dichiarato nell' allegato 2 relativo al presente avviso.;**
- copia di eventuali altri titoli che si ritiene utile proporre alla commissione ai fini della valutazione;
- **domanda di iscrizione Regione Toscana** (compilazione del modello Allegato 3);
- copia di altri attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione lingua inglese, ecc.).

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta dal candidato e corredata dei documenti di cui sopra, dovrà **pervenire** entro il giorno **12/10/2023**, con le seguenti modalità:

- posta elettronica all'indirizzo [iscrizione@fondazione-eat.it](mailto:iscrizione@fondazione-eat.it);
- raccomandata A/R (non farà fede la data di spedizione/il timbro postale);
- consegnata a mano presso:

**Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana  
in Via Giordania, 227  
58100 Grosseto**

In caso di consegna a mano si consiglia di contattare telefonicamente gli uffici per fissare un appuntamento.

La busta/e-mail dovrà riportare i **dati del mittente** e la seguente dicitura:

**Richiesta ammissione al Percorso BIOFOOD – Tecnico per l'innovazione delle Produzioni Biologiche Agro-alimentari e per la sostenibilità dei Processi produttivi**

#### **Art. 9 - Modalità di selezione e graduatoria**

Tutti coloro che avranno presentato domanda secondo le modalità descritte, in possesso dei requisiti richiesti, saranno ammessi alle prove di selezione per l'ammissione al percorso. L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato esclusivamente sul sito web della Fondazione ITS EAT ([www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)).

La selezione sarà strutturata nel modo seguente:

- 1. Prova scritta** con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base, le conoscenze di lingua inglese e le conoscenze informatiche (max 35 punti);
- 2. Colloquio individuale** che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati (max 55 punti).

**Titolo di studio:** uno specifico punteggio viene assegnato alla votazione del diploma di istruzione secondaria superiore (max 10 punti). La laurea non costituirà titolo valutabile.

Titoli, conoscenze e motivazioni saranno valutati dalla Commissione di Selezione mediante l'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria. Saranno ammessi alla frequenza del corso i candidati con il punteggio maggiore.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura, con eventuali certificazioni di parte terza che attestano il conseguimento di tali competenze (solo a titolo di esempio: certificati Cambridge ESOL come PET o FCE, ECDL etc..).

**La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati idonei.**

**Le prove di selezione si terranno presso la sede del corso, nei giorni 19 e 20 ottobre 2023,** secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS EAT ([www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)).

Si specifica che le date e le modalità di selezione consentiranno ai candidati interessati di partecipare a tutte le selezioni per i percorsi proposti dalla Fondazione ITS EAT per il biennio 2023-2025.

Il calendario delle prove di selezione, l'elenco degli ammessi alla prova di selezione, la graduatoria finale di merito saranno pubblicati sul sito internet della Fondazione ITS EAT ([www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)) e comunicati tramite la posta elettronica (e-mail) ai singoli candidati.

Entro il 10% del numero di ore previste dall'intero percorso formativo, i candidati idonei in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri. In assenza di candidati in graduatoria, entro il numero delle ore suindicate, è inoltre possibile procedere a successive ammissioni di partecipanti alla frequenza.

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione al percorso. I crediti in ingresso saranno valutati da una specifica commissione di valutazione e, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, incluso lo stage, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

#### **Art. 10 - Quota di partecipazione**

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare una quota di partecipazione di € 1.000,00, a titolo di contributo spese. La quota complessiva deve essere corrisposta in due tranche: il 50% entro la data fissata per l'inizio del corso e il restante 50% all'ammissione al secondo anno del percorso. È prevista la possibilità di presentare richiesta per eventuale rateizzazione.

#### **Art. 11 – Rimborsi**

Al fine di favorire la proficua partecipazione al percorso, la Fondazione ITS EAT potrà prevedere borse di studio a favore degli studenti. Le modalità e i criteri di assegnazione ed erogazione di eventuali sostegni alla frequenza saranno definiti e comunicati agli studenti con appositi avvisi e regolamenti.

Si garantisce la copertura delle spese di vitto e alloggio per gli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del corso, con modalità e termini definiti e comunicati da ITS EAT, con appositi avvisi e regolamenti.

#### **Art. 12 - Esclusioni**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo avviso. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

#### **Art. 13 - Informativa sintetica sulla privacy**

Ai sensi della normativa 679/2016, in particolare gli articoli 7, 13, 15, 16, 17, 18 si comunica che i dati raccolti saranno gestiti ai sensi della norma in epigrafe e che il titolare del trattamento è Fondazione ITS E.A.T. - Eccellenza Agro-alimentare Toscana. I dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la finalità di partecipazione al percorso formativo ITS di cui al presente bando, non saranno trasferiti e resteranno a disposizione dell'interessato fino al termine della procedura.

L'informativa completa ed i dettagli sull'utilizzo dei dati sono presenti sul sito istituzionale della Fondazione al seguente indirizzo della Fondazione ITS: [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it).

I dati conferiti sono indispensabili per l'esecuzione delle misure precontrattuali ed alla successiva esecuzione del contratto. L'interessato ha diritto ad accedere ai dati, alla rettifica e cancellazione ed alla ulteriore limitazione d'uso, nonché il diritto alla revoca del consenso e di proporre reclamo all'autorità di controllo. In caso di rifiuto al trattamento non sarà possibile per l'interessato partecipare all'iniziativa. Non vi sono trattamenti automatizzati del dato con logiche di profilatura dell'utente.

L'interessato, con la sottoscrizione della domanda di iscrizione allegata, deve dichiarare di avere preso visione dell'informativa estesa ex art. 13 Reg. UE 679/16.

## Art. 14 – Riserve

La Fondazione ITS EAT si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

## Art. 15 - Informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS EAT [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it). Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni:

**Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana**  
**Via Giordania, 227**  
**58100 Grosseto (GR)**  
**☎ 0564 1791224**  
**✉ [info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it)**  
**[www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)**

Potete contattare ai numeri 0564-1791224 e 333-1328663:

- ❖ **Elena Chimenti** Segreteria generale [segreteria@fondazione-eat.it](mailto:segreteria@fondazione-eat.it)
- ❖ **Marta Milana** Tutor [grosseto@fondazione-eat.it](mailto:grosseto@fondazione-eat.it)

[E' possibile fissare incontri personalizzati di approfondimento, previo appuntamento, e partecipare agli Open Day e agli eventi informativi organizzati presso le sedi dell'ITS EAT.](#)

Grosseto, 15/06/2023

Il Presidente  
Fabrizio Tistarelli

**BIO-FOOD INNOVATION SUSTAINABILITY - Tecnico per l'innovazione delle produzioni biologiche agro-alimentari e per la sostenibilità dei processi produttivi**

		UF	TITOLO Unità Formativa	ORE totali	1° ANNO	2° ANNO
Propedeutico			Inglese di base (almeno livello A2 di partenza)	20		
			Focus su colture erbacee ed arboree, tecniche colturali e principi di cartografia	28		
			Fondamenti di agronomia generale e ambientale	32		
Macroarea Competenze generali di base	ambito linguistico, comunicativo e relazionale	Insegnamenti trasversali				
		1	BUSINESS ENGLISH	80	40	40
		2	LE SOFT SKILLS PER L'INNOVAZIONE	40	40	0
		3	LE DIGITAL SKILLS PER L'INNOVAZIONE	60	60	0
			TECNICHE DI PROJECT MANAGEMENT	0	0	0
	ambito giuridico ed economico	Aspetti giuridico-economici dell'impresa agro-alimentare				
		4	SICUREZZA E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO e HACCP	32	32	0
		5	DIRITTO COMMERCIALE E DEL LAVORO PER L'IMPRESA AGRICOLA, RESPONSABILITA' SOCIALE E DIRITTO ALIMENTARE e AMBIENTALE	40	40	0
		6	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITA', AMBIENTE e SICUREZZA e CONDUZIONE DEGLI AUDIT	32	32	0
		7	ANALISI DEGLI ALIMENTI, TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA' e MONITORAGGIO DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE e TRASFORMAZIONE	48	48	0
		8	ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' e CERTIFICAZIONI VOLONTARIE e COGENTI DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI e BIOLOGICI	60	60	0
	ambito scientifico e tecnologico	Strumenti e tecnologie innovative per l'agricoltura di precisione				
		9	FONDAMENTI DI AGRONOMIA PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE e RESILIENTE	32	32	0
			LABORATORIO DI SISTEMI INFORMATIVI GEOGRAFICI	0	0	0
		10	TECNICHE DI GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE NATURALI e DEGLI ECO-SISTEMI	24	24	0
	11	AGRICOLTURA DI PRECISIONE e GEO-STATISTICA	16	16	0	
ambito organizzativo e gestionale	Sviluppo e innovazione del prodotto e del processo					
	12	PROCESSI e TECNOLOGIE PER LE FILIERE DI LAVORAZIONE e TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	40	40	0	
	13	PRODUZIONI ANIMALI DEL TERRITORIO: MACCHINE e IMPIANTI ZOOTECNICI	16	16	0	
	14	PRODUZIONI VEGETALI: GESTIONE DELL'AMBIENTE e DEL TERRITORIO	16	16	0	
	15	TECNOLOGIE ED INNOVAZIONI PER LE COLTURE PROTETTE	40	40	0	
Totale Macroarea			576	536	40	
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	Organizzazione, gestione e controllo del ciclo produttivo				
		16	SOSTENIBILITA' e IMPATTI AMBIENTALI DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI	40	40	0
		17	ECONOMIA e GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	80	80	0
		18	TECNOLOGIE, INNOVAZIONE, SOSTENIBILITA' e BIO-DIVERSITA' (PROJECT WORK)	32	32	0
		19	LEAN PRODUCTION, LOGISTICA e SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI e BIOLOGICI	48	48	0
		Marketing, Cultura e Promozione del prodotto				
		20	FONDAMENTI DI MARKETING: PROGETTAZIONE e PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI e BIOLOGICI	16	16	0
		21	BANDI e FINANZIAMENTI PER LE IMPRESE e PROGETTI INTEGRATI DI FILIERA PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO e DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI e BIOLOGICI	16	16	0
		22	DIGITAL MARKETING: METODI e STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI e PARTNER COMMERCIALI	16	16	0
		Totale Macroarea			248	248
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	Innovazione e Tecnologia				
		23	MACCHINE e PROCESSI PER L'AGRO-INDUSTRIA 4.0	40	40	0
		24	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: SOSTENIBILITA' DEI PROCESSI PRODUTTIVI e DELLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO e PIANI DI CONTROLLO QUALITA'	120	120	0
		25	LABORATORI PER LA DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, LA TRACCIABILITA' e L'AUTOMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	120	56	64
		26	AGRICOLTURA DIGITALE e SOSTENIBILE (PROJECT WORK)	96	0	96
Totale Macroarea			376	216	160	
			ORE totali	1000	200	
<b>TOTALE AULA</b>			<b>1200</b>	<b>1000</b>	<b>200</b>	
<b>TOTALE STAGE</b>			<b>800</b>	<b>0</b>	<b>800</b>	
<b>TOTALE ORE</b>			<b>2000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>	