

# BIO-FOOD & SUSTAINABILITY MANAGEMENT - TECNICO PER L'INNOVAZIONE DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE AGRO-ALIMENTARI E PER LA SOSTENIBILITÀ DEI

		UF	TITOLO Unità Formativa	ORE totali	1° ANNO	2° ANNO
	<b>Propedeutico</b>		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	<b>Insegnamenti trasversali</b>				
		1	TECHNICAL ENGLISH	80	40	40
		2	LE SOFT SKILLS PER L'INNOVAZIONE	40	40	0
	ambito giuridico ed economico	<b>Aspetti giuridico-economici dell'impresa agro-alimentare</b>				
		4	SICUREZZA E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO E HACCP	32	32	0
		5	DIRITTO COMMERCIALE E DEL LAVORO PER L'IMPRESA AGRICOLA, RESPONSABILITÀ SOCIALE E DIRITTO ALIMENTARE E AMBIENTALE	56	56	0
		6	SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO QUALITÀ, AMBIENTE E SICUREZZA E CONDUZIONE DEGLI AUDIT	32	32	0
		7	ANALISI DEGLI ALIMENTI, TECNICHE DI CONTROLLO QUALITÀ E MONITORAGGIO DEI PROCESSI DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE	48	48	0
	ambito scientifico e tecnologico	<b>Strumenti e tecnologie innovative per l'agricoltura di precisione</b>				
		9	FONDAMENTI DI AGRONOMIA PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE E RESILIENTE	32	32	0
		10	TECNICHE DI GESTIONE SOSTENIBILE DELLE RISORSE NATURALI E DEGLI ECOSISTEMI	24	24	0
	ambito organizzativo e gestionale	<b>Sviluppo e innovazione del prodotto e del processo</b>				
11		PROCESSI E TECNOLOGIE PER LE FILIERE DI LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE	56	56	0	
		12	PRODUZIONI VEGETALI, TECNOLOGIE ED INNOVAZIONI PER LE COLTURE PROTETTE	56	56	0
<b>Totale Macroarea</b>				<b>576</b>	<b>536</b>	<b>40</b>
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	<b>Organizzazione, gestione e controllo del ciclo produttivo</b>				
		13	SOSTENIBILITÀ E IMPATTI AMBIENTALI DELLE FILIERE AGRO-ALIMENTARI	40	40	0
		14	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE E AGRO-INDUSTRIALE	80	80	0
		15	TECNOLOGIE, INNOVAZIONE, SOSTENIBILITÀ E BIO-DIVERSITÀ (PROJECT WORK)	32	32	0
		16	LEAN PRODUCTION, LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E BIOLOGICI	48	48	0
		<b>Marketing, Cultura e Promozione del prodotto</b>				
		17	FONDAMENTI DI MARKETING: PROGETTAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E BIOLOGICI	16	16	0
		18	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
		19	DIGITAL MARKETING: METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	16	16	0
		<b>Totale Macroarea</b>				<b>248</b>
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	<b>Innovazione e Tecnologia</b>				
		20	AGRICOLTURA DI PRECISIONE 4.0	40	40	0
		21	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: SOSTENIBILITÀ DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DELLE PRODUZIONI DEL TERRITORIO E PIANI DI CONTROLLO QUALITÀ	120	120	0
		22	LABORATORI PER LA DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI, LA TRACCIABILITÀ E L'AUTOMAZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	120	56	64
		23	AGRICOLTURA DIGITALE E SOSTENIBILE (PROJECT WORK)	96	0	96
<b>Totale Macroarea</b>				<b>376</b>	<b>216</b>	<b>160</b>
				<b>ORE totali</b>	<b>1° ANNO</b>	<b>2° ANNO</b>
<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>