

AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI

Biennio 2015-2017 - Sede Firenze - approvato con DD n. 5839 del 23/11/2015 - Regione Toscana

BIENNIO 2015-2017					
	UF numero	TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche d'aula	1° ANNO	2° ANNO
Propedeutico		Inglese	16		
		Matematica	24		
Macroarea competenze generali di base	Ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1 BUSINESS ENGLISH	72	42	30
		2 COMUNICAZIONE - DINAMICHE DI GRUPPO	40	40	0
		3 ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	40	20	20
		4 STRATEGIE DI APPRENDIMENTO, PROBLEM SOLVING E PROJECT MANAGEMENT	40	16	24
		5 INFORMATICA: PACCHETTO OFFICE	40	40	0
	Ambito scientifico e tecnologico	6 STATISTICA APPLICATA	32	32	0
		7 STRUMENTI INFORMATICI PER IL MANAGEMENT	24	0	24
		8 PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	20	20	0
	Ambito giuridico ed economico	9 IL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	24	24	0
		10 ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE	32	32	0
		11 TECNICHE DI NEGOZIAZIONE ADEGUATE ALL'INTERLOCUTORE E ALL'OBIETTIVO/FORNITORI/CLIENTI/DISTRIBUTORI	32	24	8
		12 DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	40	16	24
	Ambito organizzativo e gestionale	13 IL LAVORO IN TEAM	16	0	16
		14 SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' SICUREZZA E AMBIENTE	40	0	40
		15 I PROCESSI PRODUTTIVI PER LA PROGRAMMAZIONE DELLA PRODUZIONE E LEAN PRODUCTION	24	24	0
		16 BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	24	16	8
		Totale Macroarea	540	346	194
Competenze tecnico professionali	Comuni all'area nuove tecnologie per il made in Italy	17 TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI	80	40	40
		18 SOSTENIBILITA' E ECO-COMPATIBILITA' DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI	32	12	20
		19 CONTROLLO QUALITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	24	0
		20 LOGISTICA E SUPPLY CHAIN MANAGEMENT	56	24	32
		21 MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI	116	56	60
		22 COMUNICAZIONE D'IMPRESA E DI PRODOTTO	40	0	40
		23 TECNICHE e STRATEGIE DI VENDITA	32	8	24
		24 PROCESSI DI INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	48	0	48
		Totale Macroarea	428	164	264
Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	25 SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONE ISO 22000	32	16	16
		26 CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	40	0	40
		27 TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	24	24	0
		28 ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	20	0	20
		29 LE FILIERE TIPICITA'DEL TERRITORIO	60	0	60
		30 WEB MARKETING E E-COMMERCE MANAGEMENT	56	0	56
		tot macroarea	232	40	192

TOTALE AULA	1200	550	650
TOTALE STAGE	800	320	480
TOTALE ORE	2000		