

AGRI.MKTG.4.0_TECNICO SUPERIORE PER IL CONTROLLO, LA VALORIZZAZIONE E IL MARKETING DELLE PRODUZIONI AGRARIE, AGRO-ALIMENTARI E AGRO-INDUSTRIALI

Biennio 2018-2019 – Sede Pistoia - approvato con DD n. 10797 del 26/06/2018 – Regione Toscana

		UF	TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche	1° ANNO	2° ANNO
Macroarea Competenze generali di base	ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1	Business english: comunicazione aziendale, commerciale e tecnica	80	40	40
		2	COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO, PROBLEM SOLVING	56	56	0
		3	STRATEGIE DI APPRENDIMENTO E PROJECT MANAGEMENT	40	24	16
		4	COMUNICAZIONE D'IMPRESA E DI PRODOTTO	40	0	40
		5	TECNICHE DI VENDITA E NEGOZIAZIONE	56	56	0
	ambito scientifico e tecnologico	6	INFORMATICA APPLICATA AL MARKETING	48	48	0
		7	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	16	16	0
	ambito giuridico ed economico	8	IL SISTEMA AGRO-ALIMENTARE NAZIONALE E INTERNAZIONALE	40	40	0
		9	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE.	40	40	0
		10	FONDAMENTI DI DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	24	24	0
		11	MARKETING DEL PRODOTTO	112	56	56
	ambito organizzativo e gestionale	12	Organizzazione della filiera produttiva e distributiva	80	56	24
		13	BENESSERE ORGANIZZATIVO SALUTE, SICUREZZA E QUALITA' DELL'AMBIENTE LAVORATIVO	16	16	0
		14	SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' SICUREZZA E AMBIENTE	40	24	16
Totale Macroarea				688	496	192
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	15	TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI	48	24	24
		16	Applicazioni Industry 4.0 ed Agricoltura di precisione	40	0	40
		17	AGRICOLTURA, AMBIENTE E TERRITORIO	32	32	0
		18	SOSTENIBILITA' E ECO-COMPATIBILITA' DELLE FILIERE AGRO-INDUSTRIALI	32	16	16
		19	CONTROLLO QUALITA' DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	24	0
		20	Tecniche di confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti	64	32	32
		21	MARKETING STRATEGICO E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	48	0	48
Totale Macroarea				288	128	160
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	22	Sicurezza e prevenzione sul luogo di lavoro	16	16	0
		23	SICUREZZA ALIMENTARE E CERTIFICAZIONE ISO 22000	48	24	24
		24	Web marketing e e-commerce management	64	40	24
		25	Certificazioni obbligatorie e volontarie nel settore agroalimentare	32	0	32
		26	ANALISI SENSORIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI	16	0	16
		27	GESTIONE DEL VERDE URBANO	24	0	24
		28	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: PROCESSI PRODUTTIVI E MODALITÀ DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	24	0	24
		Totale Macroarea				224

TOTALE AULA	1200	704	496
TOTALE STAGE	800	296	504
TOTALE ORE	2000	1000	1000