

ENOFOOD.COM - TECNICO SUPERIORE PER LA PRODUZIONE E IL MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO

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

		UF	TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche	1° ANNO	2° ANNO
Propedeutico			Inglese	16		
			Matematica	24		
			Fondamenti di Economia Aziendale	16		
Macroarea Competenze generali di base	ambito linguistico, comunicativo e relazionale	1	Business english: comunicazione aziendale, commerciale e tecnica	140	60	80
		2	COMUNICAZIONE, DINAMICHE DI GRUPPO, PROBLEM SOLVING	24	24	0
		3	La comunicazione e il marketing nel settore agroalimentare: posizionamento on-line e gestione dell'accoglienza del cliente	60	20	40
	ambito scientifico e tecnologico	4	Applicazioni Industry 4.0 per l'agricoltura, l'eno-gastronomia e il turismo	24	24	0
		5	INFORMATICA APPLICATA AL MARKETING	40	40	0
		6	Web marketing e e-commerce management	40	40	0
		7	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	16	16	0
	ambito giuridico ed economico	8	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	32	32	0
		9	FONDAMENTI DI DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	24	24	0
		10	PRINCIPI DI MARKETING	16	16	0
	ambito organizzativo e gestionale	11	Organizzazione della filiera produttiva e distributiva	32	32	0
		12	L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente: turismo enogastronomico e dimensione esperienziale	80	0	80
		13	Qualità e sostenibilità per le attività turistiche	32	0	32
Totale Macroarea				560	328	232
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	14	TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI	48	48	0
		15	AGRICOLTURA, AMBIENTE E TERRITORIO	48	48	0
		16	Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati	24	24	0
		17	MARKETING STRATEGICO E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	32	32	0
		18	Tecniche di vendita e negoziazione	24	24	0
		19	Tecniche di confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti	32	32	0
		20	METODI E STRUMENTI PER LA RICERCA DI DISTRIBUTORI E PARTNER COMMERCIALI	32	32	0
Totale Macroarea				240	240	0
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	21	Sicurezza e prevenzione sul luogo di lavoro	16	16	0
		22	Sicurezza alimentare e HACCP	16	16	0
		23	Certificazioni obbligatorie e volontarie nel settore agroalimentare	16	16	0
		24	Viticultura e olivicoltura	40	40	0
		25	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: PROCESSI PRODUTTIVI E MODALITÀ DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	64	64	0
		26	LABORATORI DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	48	0	48
		27	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di vini e di olio (Inglese)	40	0	40
		28	SOMMINISTRAZIONE E PRESENTAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (Inglese)	40	0	40
		29	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda (Inglese)	40	0	40
		30	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici	40	0	40
		31	Organizzazione e gestione di una fattoria didattica	40	0	40
Totale Macroarea				400	152	248

TOTALE AULA	1200	720	480
TOTALE STAGE	800	280	520
TOTALE ORE	2000	1000	1000