

## ENOFOOD EXPERIENCE - Tecnico per la comunicazione, il marketing per l'esperienza enogastronomica e turistica

Biennio 2022-2024 - Sede Pisa - approvato con DD n. \_\_\_ del \_\_/\_\_/2022 - Regione Toscana

		UF	TITOLO Unità Formativa	ORE totali UF teoriche	1° ANNO	2° ANNO	
Propedeutico			Inglese	20			
			Matematica e Statistica	24			
			Complementi di agronomia generale e ambientale	36			
Macroarea Competenze generali di base	ambito linguistico, comunicativo e relazionale	<b>Insegnamenti trasversali</b>					
		1	BUSINESS ENGLISH	116	48	68	
		2	COMUNICAZIONE, PROBLEM SOLVING, TEAM BUILDING, ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	24	24	0	
		ambito scientifico e tecnologico	3	FONDAMENTI DI STATISTICA, INFORMATICA E DATA ANALYSIS	24	24	0
			4	TECNICHE DI PROJECT MANAGEMENT	16	0	16
	5		PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	16	16	0	
	ambito giuridico ed economico	<b>Aspetti giuridico-economici dell'impresa agro-alimentare</b>					
		6	SICUREZZA E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO e HACCP	32	32	0	
		7	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0	
		8	DIRITTO COMMERCIALE E DEL LAVORO PER L'IMPRESA AGRICOLA, RESPONSABILITA' SOCIALE E NORMATIVE PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI	16	16	0	
	ambito organizzativo e gestionale	9	ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' e CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24	
		<b>Organizzazione e gestione della filiera agro-alimentare</b>					
		10	Organizzazione della filiera produttiva e distributiva: I TRASPORTI INTERNAZIONALI e le NORMATIVE DOGANALI	16	16	0	
			11	Organizzazione aziendale, qualità e sostenibilità nel settore enogastronomico: relazione con il cliente e dimensione esperienziale	72	0	72
	<b>Totale Macroarea</b>				<b>380</b>	<b>200</b>	<b>180</b>
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	<b>Sviluppo e innovazione del prodotto e del processo</b>					
		12	TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI, PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E APPLICAZIONI INDUSTRIA 4.0	16	16	0	
		13	AGRICOLTURA, AMBIENTE E TERRITORIO	16	16	0	
		<b>Marketing, Cultura e Promozione del prodotto</b>					
		14	MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE e VITI-VINICOLO	24	24	0	
		15	STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	24	24	0	
		16	ASSOCIAZIONISMO E COOPERAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI	20	0	20	
		17	Confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti	16	16	0	
		18	Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati	24	24	0	
		<b>Totale Macroarea</b>				<b>140</b>	<b>120</b>
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	<b>Innovazione e digitalizzazione per il marketing agro-alimentare</b>					
		19	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: PROCESSI PRODUTTIVI e MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	32	32	0	
		20	La comunicazione e il marketing nel settore agroalimentare: posizionamento on-line e gestione dell'accoglienza del cliente	48	24	24	
		21	Web marketing e e-commerce management	32	32	0	
		22	Viticultura e olivicoltura	32	32	0	
		23	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di vini e di olio (Inglese)	32	0	32	
		24	SOMMINISTRAZIONE e PRESENTAZIONE DI ALIMENTI e BEVANDE (Inglese)	32	0	32	
		25	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda (Inglese)	32	0	32	
		26	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici	32	0	32	
		27	Organizzazione e gestione di una fattoria didattica	32	0	32	
		28	DIGITAL MARKETING e LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	112	48	64	
		29	LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)	64	32	32	
<b>Totale Macroarea</b>				<b>480</b>	<b>200</b>	<b>280</b>	
<b>TOTALE AULA</b>				<b>1000</b>	<b>520</b>	<b>480</b>	
<b>TOTALE STAGE</b>				<b>800</b>	<b>380</b>	<b>420</b>	
<b>TOTALE ORE</b>				<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	