

ENOFood.COM
TECNICO SUPERIORE PER IL MARKETING E L'EXPORT DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI MADE IN ITALY

		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	160	80	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	56	24	32
	ambito scientifico e tecnologico	4	Applicazioni Industry 4.0 per l'agricoltura, l'eno-gastronomia e il turismo	40	0	40
		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 e FISCALITA' INTERNAZIONALE	40	40	0
		9	FONDAMENTI DI DIRITTO AGRO-ALIMENTARE	24	24	0
		10	LA CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE, I PAGAMENTI INTERNAZIONALI E LA GESTIONE DEL RISCHIO DEL CREDITO	32	32	0
	ambito organizzativo e gestionale	11	Organizzazione della filiera produttiva e distributiva: I TRASPORTI INTERNAZIONALI e le NORMATIVE DOGANALI	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				616	352	264
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	40	40	0
		17	MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE	24	24	0
		18	MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE VITI-VINICOLO	24	24	0
		19	Strategia di vendita e promozione del prodotto	24	24	0
		20	Tecniche di confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti	32	32	0
		21	GUIDA ALL'ESPORTAZIONE WORLDWIDE NEL SETTORE AGROALIMENTARE	24	0	24
		22	GUIDA ALL'ESPORTAZIONE WORLDWIDE NEL SETTORE VITI-VINICOLO	24	0	24
		Totale Macroarea				288
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	23	Sicurezza e prevenzione sul luogo di lavoro	16	16	0
		24	Sicurezza alimentare e HACCP	16	16	0
		25	Certificazioni di prodotto nel settore agroalimentare	32	0	32
		26	Viticultura e olivicoltura	40	40	0
		27	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: PROCESSI PRODUTTIVI E MODALITÀ DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	64	0	64
		28	LABORATORI DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	80	0	80
		29	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di vini e di olio (Inglese)	0	0	0
		30	SOMMINISTRAZIONE E PRESENTAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (Inglese)	0	0	0
		31	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda (Inglese)	0	0	0
		32	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici	0	0	0
		33	Organizzazione e gestione di una fattoria didattica	0	0	0
		Totale Macroarea				248

TOTALE AULA	1152	664	488
TOTALE STAGE	848	336	512
TOTALE ORE	2000	1000	1000