



**Avviso di selezione per l'ammissione al Percorso di Istruzione Tecnica Superiore:  
FOOD IDENTITY MANAGEMENT - TECNICO PER LA VALORIZZAZIONE E IL  
MARKETING DELLE FILIERE AGROALIMENTARI DI QUALITÀ**

**Area Tecnologica: NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY**

**Ambito: SISTEMA AGRO-ALIMENTARE**

**Figura Nazionale: Tecnico Superiore Per il Controllo, la Valorizzazione e il Marketing delle  
produzioni Agrarie, Agro-alimentari e Agro-industriali  
Biennio 2022 – 2024**

*Il corso è cofinanziato dal POR FSE 2014-2020, ASSE A Occupazione  
rientra nell'ambito di Giovanisì ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.*

*Approvato con DD 12998 del 22/06/2022*

**La Fondazione Istituto Tecnico Superiore E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana, indice il presente avviso per l'ammissione al corso di Istruzione Tecnica Superiore FOOD IDENTITY MANAGEMENT – Tecnico per la valorizzazione e il marketing delle filiere agroalimentari di qualità, rivolto a n. 25 allievi in possesso di diploma di istruzione secondaria di II grado.**

Il corso intende formare Tecnici Superiori con conoscenze e competenze altamente specialistiche e con un elevato livello professionale nell'area tecnologica **Nuove tecnologie per il Made in Italy - Sistema Agro-alimentare**, tale da consentire un loro efficace e rapido inserimento nel mercato del lavoro locale, nazionale e internazionale.

**Art. 1 - Destinatari e requisiti di ammissione**

Il corso è rivolto a **25 diplomati, di età compresa tra i 18 e i 30 anni (non compiuti alla data di scadenza dell'avviso)**, in possesso di:

- un diploma di istruzione secondaria superiore, **oppure** abbiano frequentato un percorso quadriennale di Istruzione e Formazione tecnica Professionale (IeFP) integrato da un percorso di Istruzione e Formazione tecnica Superiore (IFTS) della durata di un anno.
- competenze di base nell'uso della lingua inglese e dell'informatica.

I requisiti di ammissione sono verificati in sede di selezione nelle modalità e criteri indicati nell'Art 9.

**Art. 2 - Profilo Professionale e prospettive occupazionali**

Il Tecnico Superiore **FOOD IDENTITY MANAGEMENT** opera per organizzare e gestire sia il controllo qualitativo dei processi e dei prodotti della filiera, garantendone la conformità agli standard nazionali e comunitari, sia la valorizzazione dei prodotti e dei beni naturali. Analizza la domanda dei mercati emergenti e propone soluzioni innovative per il marketing dei prodotti "Made in Italy", gestisce le attività connesse alla

promozione dei prodotti di filiera e del territorio nonché alla fidelizzazione della clientela, sovrintende alle pratiche doganali e alla redazione della documentazione di accompagnamento merci.

Il Tecnico superiore **FOOD IDENTITY MANAGEMENT** è una figura che, in aggiunta, possiede competenze approfondite di comunicazione, anche in lingua inglese, relativamente al consumo alimentare ed alle principali tecniche di marketing e promozione, essendo in grado di gestire l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari, i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti enogastronomici, con specifico riferimento alle filiere tipiche del territorio toscano, valorizzando e promuovendo le caratteristiche paesaggistiche, storiche, culturali ed artistiche e contribuendo alla fidelizzazione della clientela. Cura il rapporto con i consumatori, ai quali è in grado di comunicare la cultura e le tradizioni che caratterizzano il prodotto.

### **Art. 3 - Competenze tecnico-professionali in esito**

Al termine del percorso il diplomato Tecnico Superiore sarà in grado di:

- Gestire i processi di produzione e trasformazione nell'ambito di specializzazioni e peculiarità del 'Made in Italy';
- Applicare sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità;
- Applicare normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutela ambientale, qualità e sicurezza, import ed export;
- Applicare le metodologie per le valutazioni dell'impatto ambientale e strategico;
- Applicare le integrazioni possibili fra piattaforme logistiche e strumenti di marketing;
- Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo;
- Gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- Seguire e/o interpretare analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari.

In aggiunta, il tecnico superiore "FIM" sarà in grado di:

- Favorire il collegamento tra il sistema della produzione primaria e gli operatori, supportando l'erogazione di un servizio di qualità, trasferendo le scelte di qualità in termini di prodotti utilizzati ai consumatori, orientando il cliente sia nell'ambito della fase di vendita sia in quello della ristorazione, e valorizzando le scelte alimentari e gastronomiche della struttura;
- Suggestire i percorsi di approvvigionamento delle derrate alimentari più opportuni nei grandi complessi turistici, nelle catene alberghiere e nella grande distribuzione;
- Sviluppare attività connesse alla vendita, alla produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti, creando abbinamenti di sapori ed ingredienti e ricercando costantemente dinamiche del gusto per soddisfare il cliente anche in relazione a specifiche necessità.

Oltre a queste competenze tecniche specialistiche ve ne sono altre, trasversali, a carattere linguistico, comunicativo e relazionale, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale, particolarmente rilevanti per il profilo professionale in uscita.

### **Art. 4 - Percorso didattico**

Il Percorso ITS ha la durata di **4 semestri**, per un totale di **n. 1.800 ore**, di cui **n. 1.000 ore tra lezioni frontali attività di laboratorio e attività laboratoriali in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ore di stage**.

Le attività formative si svolgeranno da lunedì a venerdì con moduli didattici della durata giornaliera compresa tra 4 e 8 ore.

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

**Docenti: il 70% del monte ore** del Corso sarà affidato ad **esperti del mondo del lavoro e delle professioni** con esperienza specifica almeno quinquennale. Altresì, saranno coinvolti docenti provenienti dalla Scuola, dall'Università, dai Centri di Ricerca e dalla Formazione professionale.

**Stage: 44%** delle ore previste dal percorso saranno destinate a stage aziendali presso le aziende del settore. Gli allievi avranno la possibilità di svolgere parte dei tirocini all'interno di imprese all'estero, allo scopo di perfezionare l'utilizzo della lingua a carattere tecnico e l'apprendimento attraverso il confronto con altre realtà produttive del settore, usufruendo di borse mobilità a copertura dei costi. Il tirocinio all'estero è volontario.

**Sono previsti durante il percorso attività seminariali, testimonianze di protagonisti del settore e visite didattiche a fiere, manifestazioni, aziende ed installazioni di particolare interesse.**

**La frequenza alle attività didattiche e allo stage è obbligatoria: un numero di assenze pari o superiore al 20% delle ore di didattica determina l'esclusione dal Corso.**

**Crediti formativi in ingresso:** lo studente può fare richiesta di riconoscimento dei crediti formativi in ingresso, insieme alla presentazione della domanda d'iscrizione al corso. I crediti precedentemente maturati nel percorso d'istruzione, universitaria e/o in ambito di esperienze di formazione/lavoro, saranno riconosciuti dopo la valutazione dei documenti presentati.

**Laboratori:** le ore di didattica potranno essere svolte presso i laboratori della Fondazione ITS E.A.T., allestiti con strumentazioni digitali di carattere innovativo, per l'agricoltura di precisione e per il marketing dei prodotti agroalimentari.

Sono inoltre dotati di una camera di accrescimento con simulazioni tecniche di coltivazione in serra idroponica.

***Vedi piano di studi allegato A***

#### **Art. 5 - Diploma e certificazione finale**

Il diploma di **Tecnico per la valorizzazione e il marketing delle filiere agroalimentari di qualità** sarà rilasciato dal **Ministero dell'Istruzione** sulla base del modello nazionale, previo superamento di un esame di verifica finale delle competenze acquisite dagli **studenti, che avranno frequentato i percorsi ITS per almeno l'80% dell'attività didattica** e che saranno stati **valutati positivamente dai docenti dei percorsi medesimi e dal tutor aziendale**, a conclusione delle attività formative e degli stage.

Il diploma conseguito, a seguito del superamento dell'esame finale, corrisponde al **V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche per l'apprendimento permanente (EQF)** e costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del D.P.C.M 25 gennaio 2008.

Sono riconosciuti **Crediti Formativi Universitari (CFU)** per l'accesso alle Università, sulla base dei regolamenti didattici delle Università. In merito si rinvia alla normativa vigente.

Per i **diplomati degli Istituti Tecnici Agrari** il **Diploma ITS è valido per l'assolvimento del periodo di praticantato** consentendo l'accesso immediato **all'esame di stato per l'abilitazione alla professione di perito agrario.**

Per sostenere gli esami finali è previsto il pagamento di € 12,90. Altresì, per ritirare il diploma il pagamento di € 15,13 (Nota del MI – Dipartimento per l'istruzione del 26/05/2014).

Durante lo svolgimento del percorso ITS saranno rilasciate ai partecipanti certificazioni specifiche aggiuntive allo scopo di arricchire il curriculum e gli strumenti tecnici a disposizione degli studenti per il loro imminente inserimento nel mondo del lavoro.

A titolo **puramente esemplificativo** indichiamo di seguito le certificazioni che saranno rilasciate:

- Sicurezza sul lavoro (modulo base)
- Sicurezza sul lavoro modulo specifico per l'accesso ai laboratori di chimica e microbiologia

- La nuova versione dello Standard BRC v. 7
- La nuova versione dello Standard FS v. 6
- Etichettatura e sistemi di rintracciabilità: quadro normativo e analisi della norma 22005
- Autocontrollo aziendale HACCP: buone pratiche igieniche e di comportamento del personale. Manuale di formazione e informazione igienico-sanitaria

#### **Art. 6 - Sede di svolgimento**

Il corso si svolge principalmente presso la sede della Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana ad **Arezzo**, presso la sede formativa dell'ITS EAT.

Parte delle attività saranno svolte presso le strutture aziendali, presso i laboratori tecnologici delle Università, delle Imprese e dei Soggetti che collaborano con la Fondazione ITS EAT. Potranno tenersi inoltre presso strutture di interesse didattico o scientifico situate altrove.

Gli stage potranno svolgersi in aziende dislocate in ogni parte del territorio regionale, nazionale e/o europeo.

#### **Art. 7 - Periodo di realizzazione**

**L'inizio del percorso formativo è previsto entro il 30 ottobre 2022.** Il corso terminerà presumibilmente entro il mese di **novembre 2024**, per una durata complessiva di circa **1.800 ore**. La data effettiva di avvio sarà comunicata tramite il sito web della Fondazione ITS EAT.

#### **L'avvio del percorso è vincolato ad un numero minimo di 25 partecipanti.**

Con esclusione dei periodi di interruzione delle attività didattiche per festività, vacanze estive e invernali o per consentire la preparazione di esami e prove di verifica, l'attività formativa sarà articolata, tipicamente, in **cinque giorni settimanali**. Durante i periodi di tirocinio o di stage l'orario sarà quello dell'azienda presso la quale si svolge l'attività.

#### **Art. 8 – Termini e modalità di iscrizione**

L'ammissione alla selezione per la partecipazione al percorso **ITS FOOD IDENTITY MANAGEMENT – Tecnico per la valorizzazione e il marketing delle filiere agroalimentari di qualità**, redatta in carta semplice secondo lo schema di cui all'Allegato 1, debitamente compilata e sottoscritta, è subordinata alla presentazione della seguente documentazione:

- **Domanda di ammissione redatta sull'apposito schema (Allegato 1 del presente avviso);**
- Copia fronte/retro di un **Documento di identità** in corso di validità e Codice Fiscale;
- **Curriculum Vitae** redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato;
- **Copia del diploma di Scuola Secondaria Superiore** o, in alternativa, **Dichiarazione sostitutiva di certificazione** (in conformità con lo schema di cui all'Allegato 2 dell'avviso) relativa al possesso del diploma di Scuola Secondaria Superiore (se il diploma fosse al momento indisponibile) e di eventuali altri titoli che si ritiene utile proporre alla commissione ai fini della valutazione;
- **Domanda di iscrizione Regione Toscana** (compilazione del modello Allegato 3);
- Copia di altri attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione lingua inglese, ecc.).

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta dal candidato e corredata dei documenti di cui sopra, dovrà **pervenire** entro il giorno **10/10/2022**, con le seguenti modalità:

- posta elettronica all'indirizzo [iscrizione@fondazione-eat.it](mailto:iscrizione@fondazione-eat.it);

- raccomandata A/R (non farà fede la data di spedizione/il timbro postale);
- consegnata a mano presso:

- **Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana**  
**in Via Giordania, 227**  
**58100 Grosseto**

In caso di consegna a mano si consiglia di contattare telefonicamente gli uffici per fissare un appuntamento.

La busta/e-mail dovrà riportare i **dati del mittente** e la seguente dicitura:

***Richiesta ammissione al Percorso FOOD IDENTITY MANAGEMENT – Tecnico per la valorizzazione e il marketing delle filiere agroalimentari di qualità***

#### **Art. 9 - Modalità di selezione e graduatoria**

Tutti coloro che avranno presentato domanda secondo le modalità descritte, in possesso dei requisiti richiesti, saranno ammessi alle prove di selezione per l'ammissione al percorso.

L'elenco degli ammessi alle prove di selezione sarà pubblicato esclusivamente sul sito web della Fondazione ITS EAT ([www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)).

La selezione sarà strutturata nel modo seguente:

- 1. Prova scritta** con domande a risposta multipla per verificare le conoscenze tecnico-scientifiche di base e le conoscenze di lingua inglese e informatiche (max 35 punti);
- 2. Colloquio individuale** che accerti le motivazioni, attitudini e conoscenze tecniche dei candidati (max 55 punti).

**Titolo di studio:** uno specifico punteggio viene assegnato alla votazione del diploma di istruzione secondaria superiore (max 10 punti). La laurea non costituirà titolo valutabile.

Titoli, conoscenze e motivazioni saranno valutati dalla Commissione di Selezione mediante l'attribuzione di punteggi che, pesati secondo criteri oggettivi, porteranno alla formazione di una graduatoria. Saranno ammessi alla frequenza del corso i candidati con il punteggio maggiore.

Ai fini della valutazione dei titoli è utile accompagnare la documentazione di candidatura, con eventuali certificazioni di parte terza che attestano il conseguimento di tali competenze (solo a titolo di esempio: certificati Cambridge ESOL come PET o FCE, ECDL etc..).

**La selezione determinerà una graduatoria di merito e l'ammissione dei primi 25 candidati idonei.**

**Le prove di selezione si terranno presso la sede del corso nei giorni 17 e 18 ottobre 2022**, secondo il calendario redatto e pubblicato sul sito web della Fondazione ITS EAT ([www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)).

Si specifica che le date e le modalità di selezione consentiranno ai candidati interessati di partecipare a tutte le selezioni per i percorsi proposti dalla Fondazione ITS EAT per il biennio 2022-2024.

Il calendario delle prove di selezione, l'elenco degli ammessi alla prova di selezione, la graduatoria finale di merito saranno pubblicati sul sito internet della Fondazione ITS EAT ([www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)) e comunicati tramite la posta elettronica (e-mail) ai singoli candidati.

Entro il 10% del numero di ore previste dall'intero percorso formativo, i candidati idonei in posizione successiva al n. 25 della graduatoria finale potranno essere successivamente contattati per la partecipazione al corso in caso di rinunce e/o ritiri. In assenza di candidati in graduatoria, entro il numero delle ore suindicate, è inoltre possibile procedere a successive ammissioni di partecipanti alla frequenza.

A seguito delle selezioni, è previsto il riconoscimento dei crediti formativi su specifica richiesta dei candidati ammessi alla partecipazione al percorso. I crediti in ingresso saranno valutati da una specifica commissione di valutazione e, in caso di valutazione positiva, attribuiti in termini di ore formative per le quali il richiedente è esonerato dalla frequenza su specifica/che Unità formativa/e, incluso lo stage, coerenti con le conoscenze e competenze acquisite in altri contesti formali e informali (purché verificabili).

#### **Art. 10 - Quota di partecipazione**

I candidati ammessi al percorso ITS, a seguito della selezione, dovranno versare **una quota di partecipazione di € 1.000,00**, a titolo di contributo spese. La quota complessiva deve essere corrisposta in due tranche: il 50% entro la data fissata per l'inizio del corso e il restante 50% all'ammissione al secondo anno del percorso.

#### **Art. 11 – Rimborsi**

Al fine di favorire la proficua partecipazione al percorso, la Fondazione ITS EAT potrà prevedere borse di studio a favore degli studenti. Le modalità e i criteri di assegnazione ed erogazione di eventuali sostegni alla frequenza saranno definiti e comunicati agli studenti con appositi avvisi e regolamenti.

Si garantisce la copertura delle spese di vitto e alloggio per gli allievi che risiedono a più di 50 km di distanza dalla sede del corso, con modalità e termini definiti e comunicati da ITS EAT, con appositi avvisi e regolamenti. Il rimborso potrà avvenire solo a condizione che il partecipante concluda con successo il percorso formativo ITS al quale si è iscritto.

#### **Art. 12 - Esclusioni**

Saranno esclusi dall'accesso alla procedura di selezione i candidati non in possesso dei requisiti previsti da questo avviso. I requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza prevista per la presentazione della domanda.

#### **Art. 13 - Informativa sintetica sulla privacy**

È in vigore il nuovo regolamento privacy 679/2016, pertanto ai sensi dello stesso in particolare gli articoli 7, 13, 15, 16, 17, 18 si comunica che i dati raccolti saranno gestiti ai sensi della norma in epigrafe e che il titolare del trattamento è Fondazione ITS E.A.T.-Eccellenza Agro-alimentare Toscana in persona di Fabrizio Tistarelli nella propria qualità di Presidente pro-tempore. Il Responsabile della Protezione dei dati è il dott. Corrado Faletti reperibile al seguente indirizzo e-mail [direttore@ControllerPrivacy.it](mailto:direttore@ControllerPrivacy.it). I dati trattati saranno utilizzati esclusivamente per la finalità di partecipazione al percorso formativo ITS di cui al presente bando, non saranno trasferiti e resteranno a disposizione dell'interessato fino al termine della procedura.

L'informativa completa ed i dettagli sull'utilizzo dei dati sono presenti sul sito istituzionale della Fondazione al seguente indirizzo della Fondazione ITS: [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it).

I dati conferiti sono indispensabili per l'esecuzione delle misure precontrattuali ed alla successiva esecuzione del contratto. L'interessato ha diritto ad accedere ai dati, alla rettifica e cancellazione ed alla ulteriore limitazione d'uso, nonché il diritto alla revoca del consenso e di proporre reclamo all'autorità di controllo, direttamente, [protocollo@pec.gdpd.it](mailto:protocollo@pec.gdpd.it) e/o per il tramite del Responsabile Protezione Dati indicato in precedenza. In caso di rifiuto al trattamento non sarà possibile per l'interessato partecipare all'iniziativa. Non vi sono trattamenti automatizzati del dato con logiche di profilatura dell'utente.

L'interessato deve dichiarare di avere preso visione dell'informativa estesa ex art. 13 Reg. UE 679/16.

#### **Art. 14 - Riserve**

La Fondazione ITS EAT si riserva la facoltà, a proprio insindacabile giudizio e senza obbligo di darne motivazione alcuna, di prorogare, sospendere, revocare o modificare, in tutto o in parte, il presente avviso, senza che i candidati possano vantare diritti acquisiti.

## Art. 15 - Informazioni

Il presente bando è pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS EAT [www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it). Tale pubblicazione rappresenta l'unica forma di pubblicità legale.

Per ulteriori informazioni:

**Fondazione ITS E.A.T. – Eccellenza Agro-alimentare Toscana**

**Via Giordania, 227**

**58100 Grosseto (GR)**

**☎ 0564 1791224**

**✉ [info@fondazione-eat.it](mailto:info@fondazione-eat.it)**

**[www.fondazione-eat.it](http://www.fondazione-eat.it)**

Potete contattare:

❖ **Paola Parmeggiani** Direzione 345 0778229 [direzione@fondazione-eat.it](mailto:direzione@fondazione-eat.it)

❖ **Elena Chimenti** Segreteria generale 333 1328663 [segreteria@fondazione-eat.it](mailto:segreteria@fondazione-eat.it)

[E' possibile fissare incontri personalizzati di approfondimento, previo appuntamento, e partecipare agli Open Day e agli eventi informativi organizzati presso le sedi dell'ITS EAT.](#)

Grosseto, 05/07/2022

Il Presidente  
Fabrizio Tistarelli

## FOOD IDENTITY MANAGEMENT - Tecnico per la valorizzazione e il marketing delle filiere agroalimentari di qualità

Biennio 2022-2024 - approvato con DD n. del 12998 23/06/2022 - Regione Toscana

		UF	TITOLO Unità Formativa	UF teoriche d'aula	1° ANNO	2° ANNO
Propedeutico			Inglese	20		
			Matematica e Statistica	20		
			Fondamenti di comunicazione e marketing	20		
			Fondamenti di agronomia generale e ambientale	20		
Macroarea Competenze generali di base	ambito linguistico, comunicativo e relazionale	<b>Insegnamenti trasversali</b>				
		1	BUSINESS ENGLISH	64	40	24
	ambito scientifico e tecnologico	2	COMUNICAZIONE, PROBLEM SOLVING, TEAM BUILDING, ORIENTAMENTO AL RUOLO E RICERCA ATTIVA DEL LAVORO	24	24	0
		3	FONDAMENTI DI STATISTICA, INFORMATICA E DATA ANALYSIS	32	32	0
		4	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	40	40	0
	ambito giuridico ed economico	<b>Aspetti giuridico-economici dell'impresa agro-alimentare</b>				
		5	SICUREZZA E PREVENZIONE NEI LUOGHI DI LAVORO e HACCP	32	32	0
		6	ECONOMIA E GESTIONE DELL'IMPRESA AGRO-ALIMENTARE e AGRO-INDUSTRIALE	24	24	0
		7	DIRITTO ALIMENTARE, COMMERCIALE E DEL LAVORO, RESPONSABILITA' SOCIALE E NORMATIVE PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI	24	24	0
		8	ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' e CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI	24	0	24
	ambito organizzativo e gestionale	<b>Organizzazione e gestione della filiera agro-alimentare</b>				
9		ANALISI DEGLI ALIMENTI e TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	16	16	0	
10		ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA e DISTRIBUTIVA: I TRASPORTI INTERNAZIONALI e le NORMATIVE DOGANALI	16	16	0	
		11	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' e SOSTENIBILITA' NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO: RELAZIONE CON IL CLIENTE e DIMENSIONE ESPERIENZIALE	56	0	56
<b>Totale Macroarea</b>				<b>352</b>	<b>248</b>	<b>104</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	24	24	0
		13	PRODUZIONI ANIMALI DEL TERRITORIO, MACCHINE e IMPIANTI ZOOTECNICI	32	32	0
		14	PRODUZIONI VEGETALI	32	32	0
		15	AGRICOLTURA SOSTENIBILE, AMBIENTE e TERRITORIO	24	24	0
	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	<b>Marketing, Cultura e Promozione del prodotto</b>				
		16	LA COMUNICAZIONE e IL MARKETING NEL SETTORE AGRO-ALIMENTARE: POSIZIONAMENTO ON-LINE e GESTIONE DELL'ACCOGLIENZA DEL CLIENTE	48	32	16
		17	TRADIZIONE e LOCALIZZAZIONE DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	40	40	0
		18	DEFINIZIONE DEL PIANO DI MARKETING: TECNICHE e METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI	24	24	0
		19	CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO e COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI	16	16	0
<b>Totale Macroarea</b>				<b>240</b>	<b>224</b>	<b>16</b>
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	<b>Innovazione e digitalizzazione per il marketing agro-alimentare</b>				
		20	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: PROCESSI PRODUTTIVI e MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	32	32	0
		21	LABORATORIO DI STORY TELLING DI PRODOTTO	24	0	24
		22	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA VITI-VINICOLA - Il vino tra tradizione e innovazione	24	0	24
		23	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA OLIVICOLA - La tutela di territorio e comunità attraverso un'olivicoltura pulita, un prodotto buono ed un mercato giusto	24	0	24
		24	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA BRASSICOLA - La birra tra storia, stili e territori e il movimento artigianale italiano	24	0	24
		25	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CEREALICOLA - La civiltà dei cereali: dalla filiera al futuro della biodiversità	24	0	24
		26	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA DELLE CARNI - Le carni del nostro territorio, scelta e valorizzazione	24	0	24
		27	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA CASEARIA - Dal territorio alla tavola: la filiera casearia che fa la differenza	24	0	24
		28	LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE, MARKETING e VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA ITTICA - La filiera ittica in Toscana: caratteristiche e criticità	24	0	24
		29	DIGITAL MARKETING e LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	120	40	80
30	LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)	64	36	28		
<b>Totale Macroarea</b>				<b>408</b>	<b>108</b>	<b>300</b>

<b>TOTALE AULA</b>	<b>1000</b>	<b>580</b>	<b>420</b>
<b>TOTALE STAGE</b>	<b>800</b>	<b>320</b>	<b>480</b>
<b>TOTALE ORE</b>	<b>1800</b>	<b>900</b>	<b>900</b>