

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	Insegnamenti trasversali				
		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	Aspetti giuridico-economici dell'impresa agro-alimentare				
		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	Organizzazione e gestione della filiera agro-alimentare				
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
Totale Macroarea				352	248	104
Macroarea Competenze tecnico professionali	comuni all'area Nuove Tecnologie per il Made in Italy	Sviluppo e innovazione del prodotto e del processo				
		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	Marketing, Cultura e Promozione del prodotto				
		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
Totale Macroarea				240	224	16
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	Innovazione e digitalizzazione per il marketing agro-alimentare				
		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		
Totale Macroarea				408	108	300

TOTALE AULA	1000	580	420
TOTALE STAGE	800	320	480
TOTALE ORE	1800	900	900