

## FOOD MARKETING & EXPORT MANAGEMENT - TECNICO PER L'INNOVAZIONE DELLE STRATEGIE DI MARKETING ED EXPORT DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI MADE IN ITALY

		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, comuni e tecnico-relazioni	<b>Insegnamenti trasversali</b>				
		1	TECHNICAL ENGLISH	144	104	40
		2	LE SOFT SKILLS PER L'INNOVAZIONE	32	32	0
		3	LE DIGITAL SKILLS PER L'INNOVAZIONE	40	40	0
	ambito scientifico e tecnico-relazioni	4	PRINCIPI DI NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE	32	32	0
		<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 COMMERCIALE E DEL LAVORO PER L'IMPRESA AGRICOLA, RESPONSABILITA' SOCIALE E DIRITTO ALIMENTARE E AMBIENTALE	24	24	0
		8	LA CONTRATTUALISTICA INTERNAZIONALE, I PAGAMENTI INTERNAZIONALI E LA GESTIONE DEL RISCHIO DEL CREDITO	24	24	0
		9	ETICHETTATURA, TRACCIABILITA' e CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI E DEI PROCESSI PRODUTTIVI	32	32	0
	ambito organizzativo e gestionale	10	ANALISI DEGLI ALIMENTI E TECNICHE DI CONTROLLO QUALITA'	24	24	0
		<b>Organizzazione e gestione della filiera agro-alimentare</b>				
11		ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA PRODUTTIVA E DISTRIBUTIVA: I TRASPORTI INTERNAZIONALI E LE NORMATIVE DOGANALI	24	24	0	
		12	ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, QUALITA' E SOSTENIBILITA' NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO: RELAZIONE CON IL CLIENTE E DIMENSIONE ESPERIENZIALE	40	40	0
		<b>Totale Macroarea</b>		<b>472</b>	<b>432</b>	<b>40</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>				
		13	TECNOLOGIE AGRARIE E AGRO-INDUSTRIALI, PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E APPLICAZIONI INDUSTRIA 4.0	32	32	0
		14	PRODUZIONI ANIMALI DEL TERRITORIO: MACCHINE E IMPIANTI ZOOTECNICI	32	32	0
		15	PRODUZIONI VEGETALI: GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO	32	32	0
		16	AGRICOLTURA, AMBIENTE E TERRITORIO	32	32	0
		<b>Marketing, Cultura e Promozione del prodotto</b>				
		17	MARKETING INTERNAZIONALE NEL SETTORE AGROALIMENTARE E VITI-VINICOLO	32	32	0
		18	STRATEGIE DI COMUNICAZIONE DI IMPRESA	40	40	0
		19	TRADIZIONE E LOCALIZZAZIONE DELLE FILIERE DEL TERRITORIO	24	24	0
		20	CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI	24	24	0
	21	TECNICHE E METODI PER L'ANALISI DEI MERCATI	32	32	0	
	22	STRATEGIE DI VENDITA E PROMOZIONE DEL PRODOTTO	32	32	0	
			<b>Totale Macroarea</b>		<b>312</b>	<b>312</b>
Macroarea Competenze tecnico professionali	Specifiche del profilo	<b>Innovazione e digitalizzazione per il marketing agro-alimentare</b>				
		23	LE FILIERE AGRO ALIMENTARI: PROCESSI PRODUTTIVI E MARKETING DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO	40	40	0
		24	LABORATORIO DI MARKETING E VALORE PER LA FILIERA VITI-VINICOLA - Il vino tra tradizione e innovazione	40	40	0
		25	LABORATORIO DI MARKETING E VALORE PER LA FILIERA OLIVICOLA - La tutela di territorio e comunità attraverso un'olivicoltura pulita, un prodotto buono ed un	24	24	0
		26	LABORATORIO DI MARKETING E VALORE PER LA FILIERA CEREALICOLA - La civiltà dei cereali: dalla filiera al futuro della biodiversità	16	16	0
		27	LABORATORIO DI MARKETING E VALORE PER LA FILIERA DELLE CARNI - Le carni del nostro territorio, scelta e valorizzazione.	16	16	0
		28	LABORATORIO DI MARKETING E VALORE PER LA FILIERA CASEARIA - Dal territorio alla tavola: la filiera casearia che fa la differenza	16	16	0
		29	LABORATORIO DI MARKETING E VALORE PER LA FILIERA ITTICA - La filiera ittica in Toscana: caratteristiche e criticità	16	16	0
		30	DIGITAL MARKETING E LABORATORIO MULTIMEDIALE DI VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI LOCALI	128	48	80
		31	LA VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO AGRO ALIMENTARE (PROJECT WORK)	120	40	80
		<b>Totale Macroarea</b>		<b>416</b>	<b>256</b>	<b>160</b>
<b>TOTALE AULA</b>				<b>1200</b>	<b>1000</b>	<b>200</b>
<b>TOTALE STAGE</b>				<b>800</b>	<b>0</b>	<b>800</b>
<b>TOTALE ORE</b>				<b>2000</b>	<b>1000</b>	<b>1000</b>