



Unione Europea  
Fondo Sociale Europeo



Regione Puglia  
Assessorato Diritto allo  
Studio e alla Formazione



FONDAZIONE ITS  
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE  
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy  
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

## **Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)**

### **“Tecnico Superiore per il Marketing dei Prodotti Agroalimentari”**

Sede: Locorotondo

#### FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

#### FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che abbiano conoscenze e competenze di Marketing Management applicato al settore agro-alimentare. In particolare, il Tecnico Superiore, in qualità di *Ambasciatore*, sarà in grado di sviluppare opportune azioni rivolte a comunicare la qualità dei prodotti agroalimentari e promuoverne la vendita nell'ambito dei diversi circuiti distributivi.

Nello specifico, il Tecnico Superiore avrà conoscenze in merito a:

- marketing analitico, strategico ed operativo;
- struttura, organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari;
- qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa.

Il Tecnico Superiore sarà in grado di:

- comprendere gli obiettivi di marketing di un'impresa ed interfacciarsi con i responsabili delle diverse aree aziendali;
- organizzare e gestire in maniera pro-attiva programmi di comunicazione e promozione di un portafoglio prodotti presso i potenziali clienti del settore Food appartenenti ai diversi canali distributivi (GDO, HO.RE.CA., dettaglio tradizionale e specializzato, ecc.) per creare ed incrementare le opportunità di vendita;
- coordinare efficacemente agenti di vendita;
- curare e sviluppare nuove relazioni di business con i clienti promuovendo un'immagine positiva dell'azienda e del proprio brand in Italia e all'estero;
- organizzare e gestire assistenza post-vendita ai clienti anche per possibili reclami;
- monitorare la soddisfazione dei clienti e trasferire il loro feedback ai responsabili dell'area marketing;
- favorire la creazione ed il consolidamento di reti e sinergie commerciali con altre imprese.

Saranno affrontate tematiche trasversali quali l'inglese e l'informatica. Saranno adottate metodologie didattiche innovative basate sulla "formazione motivazionale" come leva importante per una gestione integrata e sistematica dello sviluppo del business: strategie di vendita, gestione del cliente, gestione delle eccezioni etc. Saranno realizzate visite guidate presso realtà significative del settore Food a livello regionale e nazionale. Saranno previste esperienze formative all'estero.

**SBOCCHI OCCUPAZIONALI**

Il Tecnico Superiore potrà svolgere la propria attività professionale come addetto dell'area marketing presso imprese operanti nei settori della produzione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari. Potrà inoltre realizzare iniziative di lavoro autonomo in forma singola o associata.

**ELENCO UNITA' FORMATIVE**

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore UF *
<b>Base (Economia)</b>	Economia delle produzioni e del consumo	30
	Economia dei mercati	30
<b>Linguistica</b>	Inglese di base	40
	Inglese tecnico	70
	Simulazione Esame per conseguimento certificazione IELTS	20
<b>Organizzazione e funzionamento delle imprese agroalimentari</b>	Le forme giuridiche, organizzazione aziendale e le forme di coordinamento interno	30
	Il Bilancio consuntivo, preventivo, budgeting e reporting	30
<b>Il sistema agroalimentare</b>	Il sistema Agribusiness	30
	Forme di integrazione orizzontale e verticale	25
	Processi produttivi delle principali filiere (vino; olio; cereali; carne e derivati; lattiero - caseari; post raccolta prodotti freschi ortofrutticoli)	50
<b>Motivazione e Comunicazione efficace</b>	Comunicazione interpersonale e Team Building	30
	Principi di negoziazione	30
<b>Marketing Management</b>	Marketing analitico	25
	Marketing strategico	30
	Marketing operativo	50
	Monitoraggio, controllo ed analisi customer satisfaction	30
	Trade Marketing	30
	Packaging alimentare	25
	Social Media Marketing	25
	Marketing territoriale	25

<b>Marketing Management</b>	Marketing internazionale	30
	E-commerce	25
	Organizzazione eventi	25
<b>Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa</b>	Legislazione per la sicurezza alimentare ed etichettatura dei prodotti	35
	I prodotti regolamentati (Biologico; DOP; IGP; STG )	25
	Certificazioni di sistema e di prodotto	25
	Analisi sensoriale	25
<b>Promozione all'estero</b>	Strumenti a sostegno dell'export	40
	Norme sul commercio internazionale	30
<b>Auto imprenditoria</b>	Presentazione di buone prassi	25
	Norme a sostegno dell'auto imprenditoria	25

\*Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.

## Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)

### “Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici”

Sede: Molfetta

#### FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

#### FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella gestione e promozione dei Beni Enogastronomici materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di *Food Identity*, rilevanza Paesaggistica, Naturale e Storica.

Gli esperti formati saranno in grado di elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi per la valorizzazione delle eccellenze territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione. Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici e tradizionali, in risposta ai nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità.

#### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di Aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, fondazioni e imprese di servizi turistici nonché agenzie di comunicazione e marketing.

#### ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore UF	MODULI
TRASVERSALE	Sviluppo personale e professionale	15	Orientamento e Team Building
		25	Comunicazione Interpersonale e Principi di Negoziazione
	Business Plan e Creazione di Impresa	50	Business Plan e Creazione di Impresa
(BASE) NORMATIVE	Sicurezza alimentare	35	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)
		20	Normative di etichettatura e di informazione per i consumatori
	Certificazioni di Qualità	25	Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari
		30	Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto
(BASE) I PRODOTTI e LE	I prodotti tipici e territoriali pugliesi	30	

<b>FILIERE</b>	<b>La filiera Vitivinicola</b>	30	
	<b>La filiera Olivicola-olearia</b>	30	
	<b>La filiera dei prodotti cerealicoli</b>	30	
	<b>La filiera dei prodotti caseari</b>	30	
	<b>La filiera ortofrutticola</b>	30	
	<b>La filiera dei prodotti ittici</b>	30	
	<b>La filiera dei prodotti carnei</b>	30	
<b>(TECNICO PROFESSIONALE) VALUTAZIONI DI QUALITA'</b>	<b>L' Analisi sensoriale</b>	20	Principi di Analisi Sensoriale
		25	Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari
<b>(TECNICO PROFESSIONALE) BENI ENOGASTRONOMICI</b>	<b>Geostoria enogastronomica</b>	25	
	<b>Antropologia alimentare</b>	25	
<b>(TECNICO PROFESSIONALE) LINGUISTICA ENOGASTRONOMICA</b>	<b>Tecniche di Linguistica</b>	25	
	<b>Lingua Inglese</b>	50	
	<b>Inglese Tecnico enogastronomico</b>	25	
	<b>Laboratorio di degustazioni in lingua inglese</b>	20	
	<b>Laboratorio di Degustazioni narrate</b>	25	
<b>(TECNICO PROFESSIONALE) GESTIONE E PROMOZIONE</b>	<b>Marketing strategico ed operativo</b>	45	Marketing strategico ed operativo
		30	Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing
	<b>Marketing territoriale</b>	30	
	<b>Web e Social Media Marketing</b>	30	
	<b>Comunicazione di prodotto</b>	30	
	<b>Promozione della Cucina Regionale</b>	30	Elementi di Tecnica di Cucina

**(TECNICO  
PROFESSIONALE)  
GESTIONE E  
PROMOZIONE**

	20	Cucina regionale
	20	Laboratorio di realizzazione di un menù narrato
<b>Fiere ed Eventi</b>	30	Organizzazione di eventi e fiere
	20	Partecipazione ad una Fiera di settore
<b>Incoming turistico enogastronomico</b>	25	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda
	25	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici

\*Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.

## Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)

### “Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari”

Sede: Andria

#### FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

#### FINALITÀ DEL CORSO

Obiettivo principale del Corso è quello di formare Tecnici Superiori che possiedano conoscenze e competenze relative all'implementazione e gestione integrata delle principali normative cogenti e volontarie in tema di qualità e sicurezza dei processi e dei prodotti alimentari.

L'applicazione di tali conoscenze e competenze delle principali filiere agroalimentari è infatti fondamentale al fine di ottimizzarne i processi produttivi, valorizzando la qualità aziendale e di prodotto, favorendo maggiori vantaggi competitivi sui mercati nazionali e internazionali.

Il Corso darà inoltre l'opportunità di acquisire le necessarie abilitazioni regolamentate e volontarie (Attestato di Alimentarista, Attestato di Lead Auditor ISO 9001 e ISO 22000, Attestato di Preventive Controls Qualified Individual – PCQI, Attestato di Pest Management, Attestato UNI 10854 HACCP, Formazione di Base per Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione RSPP e ASPP), richieste per la gestione di aziende agricole e di trasformazione alimentare sia proprie che condotte da terzi.

#### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il “Tecnico Superiore per la Gestione della Qualità nelle Imprese Agroalimentari” potrà svolgere la propria professione come consulente, libero professionista o come Responsabile Qualità presso aziende agroalimentari di produzione, trasformazione e commercializzazione. Altresì, potrà svolgere il ruolo di Auditor presso aziende agroalimentari e/o Enti di certificazione (ISO 9001:2015).

Si potrà occupare dell'implementazione e gestione all'interno delle aziende anche dei seguenti standard di sistema e di prodotto: UNI EN ISO 9001:2015; UNI EN ISO 14001:2015 e Reg. CE n.1221/2009 EMAS; ISO 22000 FSSC; UNI 10854 HACCP; Pest Management; PCQI - Preventive Controls Qualified Individual – PCQI OHSAS-18001; GLOBAL GAP; BRC e IFS; ISO 22005; Prodotto biologico e Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata; Certificazioni di tipicità (DOP, IGT, STG, Prodotti di Qualità Puglia); Gluten Free; Kosher; Halal.

Potrà assumere l'incarico di Responsabile di Pest Management e di Responsabile della redazione e attuazione del Food Safety Plan aziendale necessario per le aziende che intendano esportare i propri prodotti in USA (PCQI: Preventive Controls Qualified Individual).

#### ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore UF
<b>TRASVERSALE</b>	<b>Orientamento, Team Working e Comunicazione Interpersonale</b>	20
	<b>I Sistemi Informatizzati</b>	15
	<b>Creazione d'Impresa</b>	40

<b>LINGUISTICA</b>	<b>Inglese di Base</b>	40
	<b>Inglese tecnico</b>	110
<b>LE FILIERE</b>	<b>Le analisi di laboratorio</b>	10
	<b>Vitivinicola</b>	40
	<b>Olivicola-olearia</b>	41
	<b>Cereali e derivati</b>	40
	<b>Ortofrutticola</b>	40
	<b>Lattiero-casearia</b>	40
	<b>Ittica</b>	25
	<b>Zootecnica della carne</b>	15
	<b>Conserviera animale</b>	35
	<b>Conserviera vegetale</b>	35
	<b>PROFESSIONALIZZANTE: LEGISLAZIONE AGROALIMENTARE</b>	<b>Legislazione generale agroalimentare</b>
<b>Etichettatura dei prodotti alimentari - Made in Italy</b>		20
<b>Normativa ed etichettatura degli alimenti destinati all'alimentazione (ADAP)</b>		15
<b>Formazione del Personale alimantarista</b>		10
<b>I Materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)</b>		10
<b>PROFESSIONALIZZANTE: CERTIFICAZIONI</b>	<b>I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Qualità UNI EN ISO 9011:2015</b>	20
	<b>I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2015 - Reg. CE 1221/2009 (EMAS)</b>	20
	<b>I Sistemi di Gestione: Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare FSSC 22000 (Food Safety System Certification Scheme 22000)</b>	30
	<b>I Sistemi di Gestione: Pest Management (UNI EN 16636:2015)</b>	15
	<b>I Sistemi di Gestione: HACCP (UNI EN 10854)</b>	25
	<b>BRC IoP : lo standard globale per l'imballaggio e per i materiali da imballaggio</b>	20
	<b>L'Export alimentare in USA: l'HARPC e il PCQI</b>	20

<b>PROFESSIONALIZZANTE: CERTIFICAZIONI</b>	<b>Certificazioni di Prodotto: Certificazioni di tipicità DOP, IGP, STG, Prodotti di Qualità Puglia</b>	25
	<b>Certificazioni di Prodotto: Certificazione Gluten Free</b>	20
	<b>Certificazione di Prodotto: Prodotto Biologico e Sistema di Qualità Nazionale di Produzione integrata</b>	40
	<b>Certificazione di Prodotto: GLOBAL GAP</b>	20
	<b>Certificazione di Prodotto: ISO 22005</b>	25
	<b>Certificazione di Prodotto: BRC (British Retail Consortium) IFS (International Food Standard)</b>	25
	<b>Certificazione di Prodotto: KOSHER</b>	10
<b>Certificazione di Prodotto: HALAL</b>	10	
<b>PROFESSIONALIZZANTE: CONTROLLI E GESTIONE EMERGENZE</b>	<b>Le Verifiche Ispettive</b>	40
	<b>I Controlli Ufficiali e le Tecniche di Campionamento</b>	25
	<b>La gestione delle emergenze</b>	15

\*Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.

## Corso ITS VII ciclo (annualità 2017 – 2019)

### “Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità”

Sede: Copertino

#### FIGURA PROFESSIONALE NAZIONALE DI RIFERIMENTO

4.1.2 Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali

#### FINALITÀ DEL CORSO

Il corso si pone l'obiettivo di formare Esperti con competenze specifiche nel settore agroalimentare di qualità, in particolare per la valorizzazione dei prodotti tradizionali anche con riferimento a quelli di nicchia. Saranno fornite competenze multidisciplinari, con un approccio formativo capace di promuovere il vasto patrimonio agroalimentare regionale, ricco di biodiversità, in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato.

Il Tecnico Superiore sarà in grado di gestire la qualità di produzioni ecosostenibili delle filiere agroalimentari attraverso la standardizzazione dei processi produttivi. Inoltre, acquisirà competenze nell'ambito dell'ITC (Information and Communications Technology) per promuovere i prodotti tradizionali attraverso l'utilizzo di strumenti innovativi (QR code, web marketing, percorsi enogastronomici esperienziali, storytelling, etc).

#### SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Valorizzazione delle Produzioni Locali di Qualità potrà svolgere la propria professione come dipendente, consulente o imprenditore di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari di qualità e tradizionali. Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, organizzazione di produttori nonché agenzie di comunicazione e marketing.

#### ELENCO UNITA' FORMATIVE

AREA	UNITA' FORMATIVA	N° ore UF	MODULI
TRASVERSALE	Sviluppo personale e professionale	20	Orientamento e Team Building
		25	Comunicazione Interpersonale e Principi di Negoziazione
	Sistemi Informatizzati (SIAN, EIP)	20	
	Inglese	50	Corso di Inglese per la Certificazione IELTS
		50	Inglese Tecnico Agroalimentare
(BASE) NORMATIVE	Legislazione agroalimentare comunitaria, nazionale e regionale	20	
	Sicurezza alimentare	40	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)

<b>(BASE) NORMATIVE</b>		20	L'etichettatura e le sofisticazioni alimentari
	<b>Politiche di sviluppo del territorio</b>	20	
	<b>Certificazioni di Qualità</b>	25	Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari
		25	Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto
<b>(BASE) IL TERRITORIO E LE PRODUZIONI</b>	<b>Evoluzione del sistema agricolo</b>	20	
	<b>Biodiversità vegetale e animale</b>	40	Biodiversità erbacea
		40	Biodiversità arborea
		15	Biodiversità animale
	<b>La filiera Vitivinicola</b>	30	
	<b>La filiera Olivicola-olearia</b>	30	
	<b>La filiera delle conserve alimentari</b>	30	
<b>(PROFESSIONALIZZANTE) AUTOIMPREDITORI ALITA'</b>	<b>Gestione economica aziendale</b>	30	
	<b>Forme di aggregazione delle imprese</b>	25	
	<b>Creazione di Impresa</b>	25	
	<b>Redazione di un Business Plan</b>	25	
<b>(PROFESSIONALIZZANTE) VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI</b>	<b>Marketing strategico ed operativo</b>	30	Principi e Metodologie di Marketing
		25	Laboratorio di ricerche di mercato
		25	Laboratorio di piano di Marketing
	<b>Marketing territoriale</b>	30	Marketing territoriale
	<b>Web e Social Media Marketing</b>	30	Web e Social Media Marketing
	<b>Comunicazione di prodotto</b>	30	Comunicazione di prodotto
	<b>Agricoltura 4.0</b>	25	
	<b>Fiere ed Eventi</b>	30	Organizzazione di eventi e fiere
	<b>Turismo enogastronomico e multifunzionale</b>	25	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda
		25	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici

\*Il numero delle ore potrebbe subire variazioni in sede di approvazione da parte degli Organi di governo della Fondazione.