









**CORSO ITS** 

2017-19 FINANZIATO





sede del Corso a Locorotondo in s.c. 138 Cda Marangi nº26

Fondazione ITS Agroalimentare di Puglia

# Presentazione del Progetto Formativo 27 ottobre 2017

















# TECNICO SUPERIORE PER IL MARKETING DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

sede del Corso a Locorotondo in s.c. 138 Cda Marangi nº26

Fondazione ITS Agroalimentare di Puglia

## Presentazione del percorso formativo di Istruzione Tecnica Superiore (ITS)

G. Tricarico, M. Cardone, D. Carlucci, M. G. Piepoli, A. Tota

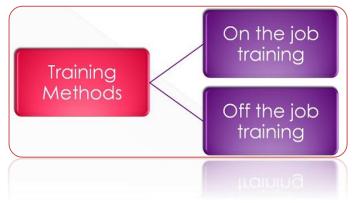
Comitato di Progettazione e Gestione



#### DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

I Corsi <u>ITS Agroalimentare Puglia</u> hanno durata di 4 semestri, per un totale di n. **2000 ore**, di cui n. 1200 dedicate a **lezioni** d'aula di tipo **laboratoriali**, **esercitazioni in laboratorio** e/o in contesti **lavorativi**, **visite didattiche**, **project work** e **n. 800** di attività di **stage** 







## 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.





## FINALITÀ DEL CORSO

#### 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
- coordinare efficacemente agenti di vendita;
- curare e sviluppare nuove relazioni di business con i clienti promuovendo un'immagine positiva del proprio brand;
- 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.







## FINALITÀ DEL CORSO

Competenze trasversali: inglese ed informatica

Metodologia didattica laboratoriale.

Esempio: Business game (giochi di ruolo con simulazioni di vita aziendale)

Visite aziendali

Soft Skills





## CERTIFICAZIONE FINALE V livello EQF

- Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, previa verifica finale delle competenze acquisite.
- Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti, anche sulla base della valutazione operata dal Tutor aziendale.
- Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008.











AREA	N° ORE
Base (Economia)	60
Trasversale (Informatica e Linguistica)	190
Organizzazione e funzionamento delle imprese agroalimentari	50
Il Sistema Agroalimentare	135
Motivazione e Comunicazione efficace	50
Marketing Management	360
Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa	130
Promozione all'estero	90
Autoimprenditoria	70



#### AREA "Base (Economia)"

Economia delle produzioni e del consumo (30 ore)

Economia dei mercati (30 ore)

#### AREA "Trasversale"

Informatica (30 ore)

Sicurezza sui luoghi di lavoro (30 ore)

#### **AREA "Trasversale"**

Linguistica: Inglese (130 ore)



AREA "Organizzazione e funzionamento delle imprese agroalimentari"

Le forme giuridiche, organizzazione aziendale e le forme di coordinamento interno (25 ore)

Il Bilancio consuntivo, preventivo, budgeting e reporting (25 ore)

#### **AREA "Il Sistema Agroalimentare"**

Il sistema Agribusiness (25 ore)

Forme di integrazione orizzontale e verticale (25 ore)

Processi produttivi delle principali filiere (vino; olio; cereali; carne e derivati; lattiero-caseari; post raccolta prodotti freschi ortofrutticoli) (40 ore) Industria agroalimentare 4.0 (25 ore)

Project Work (20 ore)



#### AREA "Motivazione e Comunicazione efficace"

Comunicazione interpersonale e Team Building (25 ore)

Principi di negoziazione (25 ore)



#### **AREA "Marketing Management"**

Marketing analitico (25 ore)

Marketing strategico (30 ore)

Marketing operativo (50 ore)

Monitoraggio, controllo ed analisi customer satisfaction (30 ore)

Trade Marketing (30 ore)

Packaging alimentare (25 ore)

Social Media Marketing (25 ore)

Marketing territoriale (25 ore)

Marketing internazionale (30 ore)

E-commerce (25 ore)

Organizzazione eventi (25 ore)

Project Work (40 ore)



#### AREA "Qualità e sicurezza dei prodotti alimentari e relativa normativa"

Legislazione per la sicurezza alimentare ed etichettatura dei prodotti(35 ore)

I prodotti regolamentati (Biologico; DOP; IGP; STG ) (25 ore)

Certificazioni di sistema e di prodotto (25 ore)

Analisi sensoriale (25 ore)

Project Work (20 ore)

#### AREA "Promozione all'estero"

Strumenti a sostegno dell'export (40 ore)

Norme sul commercio internazionale (30 ore)

Project work (20 ore)



#### **AREA "Autoimprenditoria"**

Presentazione di buone prassi (25 ore)

Norme a sostegno dell'autoimprenditoria (25 ore)

Project Work (20 ore)



## Attestati Integrativi

- Attestato EIPASS 7
- Certificazione IELTS
- Attestato Alimentarista
- Sicurezza sui luoghi di lavoro (Mod. A)











## GRAZIE PER L'ATTENZIONE

