



SISTEMA
ITS



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



Ministero dell'Istruzione



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

OFFERTA FORMATIVA 2022 - 24



Corsi ITS Academy

Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari

OFFERTA FORMATIVA 22-24
CORSO N. 3/6 ●●●●●●

Sede: FOGGIA
c/o ENAC Puglia



FONDAZIONE ITS
AGROALIMENTARE
PUGLIA

info@itsagroalimentarepuglia.it

Tel fisso: 0804312767 - Mobile: 3461816334   



APERTE LE ISCRIZIONI AI SEI
CORSI ITS AGROALIMENTARE PUGLIA
ANNUALITÀ 2022-24
SCANSIONA IL QR CODE
O VAI SUL SITO:
itsagroalimentarepuglia.it

ALTA SPECIALIZZAZIONE
TECNICA POST DIPLOMA
TITOLO FINALE V LIVELLO EQF

FINANZIATO AL 100%

**DURATA 2000 ORE
DI CUI 800 ORE DI STAGE**

Scadenza
Iscrizioni:

01/10/2022

SISTEMA ITS
% OCCUPATI a 12 mesi
Monitoraggio INDIRE 2022

SISTEMA
AGRO-ALIMENTARE



75%



Tecnico Superiore del Marketing digitale, E-commerce e delle vendite dei prodotti agroalimentari (EVEN)

FINALITÀ

- Formare Tecnici Superiori
 - produzioni agroalimentari del territorio
 - strategie di vendita multicanale
- strategie di Marketing online e offline
- scegliere e gestire piattaforme di commercio elettronico per il food
- monitorare tutte le fasi di vendita
- scegliere gli strumenti digitali più efficaci (Social Media, Blog, ecc.)



Esigenza formativa espressa dalle imprese

Attivare percorsi innovativi di comunicazione e vendita alla luce delle crescenti necessità del tessuto produttivo di aumentare la potenza commerciale, nell'ambito tradizionale e digitale.

Es. di impiego:

- Responsabile vendite
- Responsabile e-commerce
- Social media Specialist
- Responsabile marketing
- Responsabile di organizzazione eventi on line ed offline
- Responsabile del customer care



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari

Sede

- **Foggia (FG), presso ENAC Puglia alla Via XXV Aprile n.74.**
- **Esercitazioni/visite didattiche e stage saranno svolte presso aziende leader, alcune delle quali Partner del Corso.**



 **ENAC**
PUGLIA
**FORMAZIONE PROFESSIONI
SERVIZI SOCIO EDUCATIVI
POLITICHE ATTIVE DEL**

...NON SOLO ISTRUIRE MA FORMARE
SANTA MADDALENA D'...

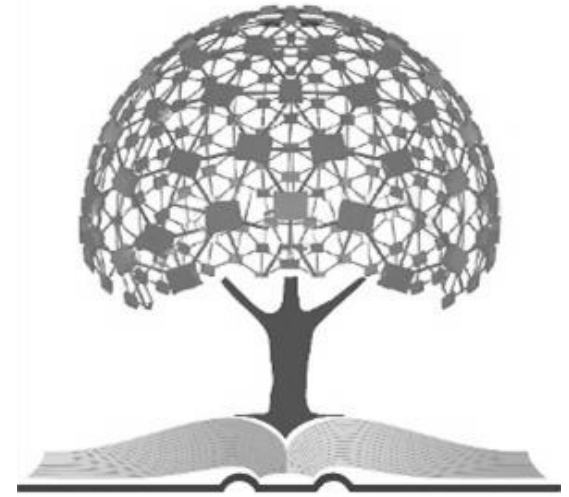


FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Durata e struttura del percorso

- **4 semestri**
- 2000 ore
 - 1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work
 - 800 di stage
- Articolazione in **Unità Formative di 25 ore**, relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.
 - **n° 5 ore giornaliere**, di mattina, dal lunedì al venerdì,
 - sulla base delle esigenze didattico/organizzative. L'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.
- La **frequenza obbligatoria per l'80%** del monte ore
- Realizzato in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese
- Almeno il **60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro** e delle professioni con esperienza specifica almeno quinquennale.
- **Il Corso sarà attivato se raggiunto il numero minimo di idonei ammessi alla frequenza pari a 20, e previa assegnazione del finanziamento da parte della Regione Puglia e/o del Ministero dell'Istruzione.**



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"



Il modello della didattica laboratoriale

STAGE

- Durata complessiva: 800 ore
 - pre-stage di 200 ore alla fine del 1° anno
 - Stage di 600 ore alla fine del 2° anno
 - Stessa azienda
 - project work (proposta progettuale concreta per l'azienda ospitante, che rappresenterà anche un utile strumento di inserimento nel mercato del lavoro)
- L'azienda ospitante sarà individuata tra le aziende partner del corso, leader del settore, in maniera non esclusiva, poiché potrebbero essere richiesti tirocinanti anche da altre imprese durante il percorso, sia in territorio regionale che extraregionale.





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.
- Ammessi all'esame frequenza **per almeno l'80% della 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.
- Il Diploma sarà corredato da un supplemento predisposto secondo il modello *EUROPASS diploma supplement*, in lingua italiana ed in lingua inglese.



Attestati integrativi

ATTESTATI INTEGRATIVI

Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07

Certificazione informatica

Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016

Certificazione linguistica per la lingua inglese

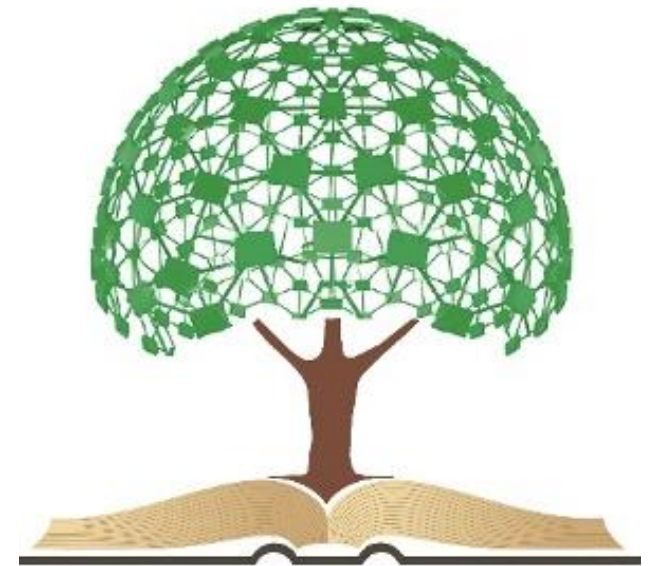
Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)

Certificazione Google Analytics

Certificazione Google Ads

E dopo... per continuare a studiare

- CREDITI FORMATIVI
- È previsto il riconoscimento di Crediti Formativi da parte di Università e validi ai fini del tirocinio per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario
- La Fondazione ha una convenzione con l'Università telematica MERCATORUM che riconosce CFU per diversi Corsi di Laurea
- Sono previste BORSE per mobilità ERASMUS



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy"
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agroalimentari"

Il Comitato di Progettazione e Gestione



Presidente: Prof. Antonio Stasi

- Nel 2005, Laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università di Bari; nel 2006, Master avanzato internazionale in Economia e Politica Agraria, fino al 2008, Research e Teaching Assistant, The University of Arizona, USA
- Dal 2010, professore di Economia e Politica Agroalimentare, Università di Foggia, delegato del rettore all'Innovazione Sociale. Originario di Castellaneta e sbarcato a Foggia dopo studi e lavoro presso l'Università dell'Arizona. Tra i fondatori del progetto vazapp. Innamorato del territorio della capitanata. Referente delle politiche giovanili, progetti PIN fino al 2021

Il Comitato di Progettazione e Gestione

Componente: Dott. Antonio Augello

- Laurea in Giurisprudenza nel 2003, Università degli studi di Foggia
- Abilitato alla professione forense - Specializzazione in Innovazione organizzativa e welfare aziendale.
- Web marketing manager e digital specialist con 12 anni di esperienza come consulente e formatore. Insegna Digital Storytelling nella Dot Academy di Milano ed è consulente per l'agenzia D-farm di Milano. È founder della web agency InnovAttiva e CEO e project manager del Coworking Artefacendo. Autore del saggio di digital storytelling «Taccuino di uno storyteller»





Il Comitato di Progettazione e Gestione

Componente: Dott. Roberto Parisi

- Laureato in Giurisprudenza presso L'Università degli studi di Foggia
- Esperto in comunicazione pubblica e d'impresa, vanta una trentennale esperienza alla guida di mezzi di comunicazione locali e nazionali e di uffici stampa.
- Dal 2017 dirige il settore marketing dell'azienda di trasformazione di pomodori Rossogargano ed insegna marketing del territorio presso l'Enac Puglia.
- Ha pubblicato diversi libri e ricerche sul mondo dei giovani e della disabilità.

Area Trasversale

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5	1
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20	1
Comunicazione Interpersonale efficace	25	1
Imprenditività e Imprenditorialità	25	2
Creazione di impresa	30	2
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	20	2



Area di Base

Inglese	50	1
Inglese Tecnico	50	1
Informatica	25	1
Impresa 4.0	25	1
Ambiente e Gestione Sostenibile	25	1
Sicurezza alimentare	25	1
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16	1
Privacy Specialist (GDPR 679/16)	16	1
Certificazioni di Qualità	25	1
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	1
Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25	1
Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25	1
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25	1
Le filiere dei prodotti caseari	25	1
Le filiere dei prodotti frutticoli	25	1
Le filiere dei prodotti orticoli	25	1
Le filiere dei prodotti carnei	25	1
Le filiere dei prodotti ittici	25	1



AREA TECNICO PROFESSIONALE - MARKETING

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Gestione economica e finanziaria	25	1
Principi di Marketing	25	1
Analisi di mercato	25	1
Digital Marketing	25	1
Brand positioning	25	1
Strategie di marketing	25	1
Customer Relationship Management (CRM)	25	1



AREA TECNICO PROFESSIONALE - CONTENT MARKETING

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Copywriting	25	1
Digital storytelling	25	1
Seo e Sem	25	1
Digital Advertising	25	1
Content Marketing	25	2
Influencer marketing e digital PR	25	2
Seminario "Testimonianza di un Influencer"	3	2



AREA TECNICO PROFESSIONALE - VENDITA

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Sales Management	25	2
Tecniche di vendita	25	2
Trade marketing	25	2
Retail marketing	25	2
Seminario "Testimonianza di un Responsabile Vendite di una azienda agroalimentare"	3	2



AREA TECNICO PROFESSIONALE - E-COMMERCE

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
E-commerce	25	2
Piattaforme e Marketplace	25	2
Comunicazione visual	25	2
Packaging	25	2
Seminario "Le etichette alimentari come strumento di comunicazione"	3	2
Seminario "Amazon come partner commerciale: testimonianza aziendale"	3	2



ALTRE AREE

APPROFONDIMENTO	16	Study Visit	16		2
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale	10	Progettazione del PW	2
			30	Project Work Finale	2
STAGE (40%)	800	Pre Stage	200		1
		Stage	600		2



N.	AZIENDA	SEDE	N. STAGISTI	PUBBLICIZZAZIONE	VISITA DIDATTICA	DOCENZA	JOB PLACEMENT
1	4BMC S.A.G.L.	Lugano	1	X	X	X	X
2	Agricola Piano srls	Apricena		X			
3	Agrimaggiore S.S.	Barletta		X	X	X	X
4	Agriplan srl	Bari	1	X		X	
5	Andriani S.P.A.	Gravina in Puglia		X	X	X	X
6	Apollonio Casa Vinicola srl	Monteroni di Lecce	1	X	X	X	
7	Associazione di Promozione Sociale Salento km0	Galatina	1	X		X	X
8	Az. Agr. Selano Nicola	Stornarella	2	X	X	X	X
9	Azienda Agricola Dr. Agostino Tortora	Andria	1	X			X
10	Azienda Agricola Pirro stefano Maria	Troia	1	X	X	X	X
11	Bufala Dolce Nera srl	Altamura	1	X	X	X	X
12	Cardone Vini classici srl	Locorotondo	1	X	X	X	X
13	Casa Prencipe di Prencipe D. e Armillotta G. snc	Monte Sant'Angelo	1	X	X	X	X
14	Consorzio Turismo dell'Olio EVO DOP, IGP e BIO	Verona	3	X	X	X	X
15	Di Molfetta Pantaleo & C. s.n.c.	Bisceglie		X	X		
16	Fattibene Luigi s.r.l.	Bovino	2	X	X		X
17	Food Hub Srl Società Benefit	Cesena		X	X	X	X
18	Forina Oli srl	Canosa di Puglia	1	X	X		X
19	FRANTOIO OLEARIO CASSESE SRL	Villa Castelli	1	X	X	X	X
20	Jazzo Corte Cicero - la lana del lupo s.a.r.l.	Altamura	1	X	X	X	X
21	Lonigro Group srl	Noicattaro	1	X	X	X	X
22	LUCANO 1894 s.r.l.	Pisticci	1	X	X	X	X
23	Macina s.r.l.s.	Modugno	1	X	X	X	X
24	Passalacqua Valentina	Apricena	3	X	X		X
25	Pastificio Attilio Mastromauro GRANORO srl	Corato	1	X	X	X	X
26	Pellegrino 1890 s.r.l.	Andria	1	X	X		X
27	Prima bio soc. coop. a r.l.	Rignano Garganico	1	X	X	X	X
28	Produttori Vini Manduria S.c.A.	Manduria	1	X	X	X	X
29	Quattroemme snc dei Fratelli Minischetti	Rutigliano	1	X		X	X
30	Raguso Antonio	Gravina in Puglia	1	X			
31	Rossogargano s.c.a.p.a.	Foggia	1	X			
32	Salumi Martina Franca srl	Martina Franca	1	X	X	X	X
33	Sanabea agricoltura Biologica	Chieuti	2	X			
34	Sudalimenta Srl	Bari		X			
35	Tenuta Cavalier Pepe Società Agricola srl	Sant'Angelo All'esca	1	X	X	X	X
36	Tritici Nostri società cooperativa tipo B	Lucera	4	X		X	X
37	Tuorlo Biancofiore di Biancofiore Antonio & C. SS Agricola	San Giovanni Rotondo	2	X	X		



**SCADENZA ISCRIZIONE
01 ottobre 2022**

Per ISCRIZIONE

Sito web: www.itsagroalimentarepuglia.it

e-mail: segreteria@itsagroalimentarepuglia.it

Tel/fax 080-4312767

Grazie

