



ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2016/2018

Fondazione Istituto Tecnico Superiore nuove tecnologie per il made in Italy -ambito settoriale regionale agroalimentare

La Fondazione ITS Tech&Food Parma è un polo d'eccellenza nato dalla partnership tra **imprese del settore agro-alimentare**, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca del territorio. Realizza **corsi biennali** per formare **tecnici altamente specializzati** con **immediate prospettive occupazionali** nei settori strategici del tessuto produttivo locale.

Le **imprese** socie della Fondazione garantiscono un contatto diretto con il **mondo del lavoro**. Hanno un **ruolo centrale ed attivo** contribuendo alla definizione e realizzazione dei programmi didattici, fornendo personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accogliendo gli studenti in stage e ospitandoli in visite aziendali.

La Fondazione opera, a livello provinciale, nelle **sedì didattiche** di Parma e Reggio nell'Emilia, mantenendo a San Secondo Parmense (PR) la propria sede legale.

Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari Reggio Emilia

Descrizione della figura professionale	Il Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari sa analizzare le dinamiche del mercato agro-alimentare, anticipandone gli sviluppi e gestendo la commercializzazione dei relativi prodotti. Sa valorizzare le specialità di filiera del Made in Italy agroalimentare, di cui promuove il valore aggiunto anche sui mercati internazionali, utilizzando le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce.
Contenuti del percorso	Business English I e II – Comunicazione/dinamiche di gruppo - Strumenti informatici per il management - Statistica applicata - Ricerca sul consumatore e consumer science - Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale - Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare - Tecniche di negoziazione adeguate all'interlocutore e all'obiettivo/fornitori/clienti/distributori - Salute e sicurezza sul lavoro - Project Management - Tecnologie agrarie e agro-industriali - Le filiere produttive dell'agro-alimentare italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti I e II - Tecniche di confezionamento e imballaggio - Sostenibilità ed eco-compatibilità delle filiere agro-industriali - Sicurezza alimentare e HACCP - Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari - Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti – Logistica e supply chain management



Contenuti del percorso	Il marketing d'acquisto - Commercializzazione dei prodotti agro-alimentari I e II - Analisi sensoriale dei prodotti alimentari – Team working - Diritto agro-alimentare - L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente - Tecniche di gestione della qualità e performance management - Laboratorio di sviluppo del prodotto - Comunicazione d'impresa e di prodotto - Tecniche e strategie di vendita - Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari - Web marketing ed E-commerce management
Principali imprese coinvolte	Cantine Riunite & CIV Soc.Coop.Agr, CIR Food Sc, Dalter Alimentari Spa, Dolciaria Val D'Enza Spa, Ferrarini Spa, Havi Logistics Srl, Newlat Spa, Parmareggio Spa, Reire Srl, Righi Srl.
Sede di svolgimento	Reggio Emilia –Via Gianna Giglioli Valle 11
Durata e periodo di svolgimento	2.000 ore, di cui 1.128 d'aula, 800 di stage in azienda e 72 di project work Ottobre 2016 – settembre 2018
Attestato rilasciato	Diploma di Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali
Destinatari e requisiti d'accesso	Persone in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore
Quota di partecipazione	200 euro come contributo privato unico da versarsi previo superamento delle selezioni e ammissione al corso
Data iscrizione	Dall'11 luglio al 7 ottobre 2016
Criteri e modalità di selezione	L'ammissione è subordinata al superamento delle prove di selezione. La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. Saranno oggetto di valutazione le competenze di base di lingua inglese, informatica, tecnica e tecnologia in ambito agroalimentare. Sarà effettuato anche un colloquio motivazionale.
Numero partecipanti	22
Contatti	Referente: Giusi Faioli Tel. 0522 329111 E-mail: faioli@ifoa.it www.itsparma.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2016-5644/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n. 1013 del 28/06/2016 e cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.