



## ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2019/2021

### Fondazione Istituto Tecnico Superiore Area tecnologica Nuove Tecnologie per il Made in Italy Ambito settoriale regionale agroalimentare “ITS Tech & Food”

*La Fondazione ITS Tech&Food è un polo d'eccellenza nato dalla partnership tra imprese del settore agroalimentare, 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: esercitando un ruolo centrale all'interno della Fondazione, contribuiscono alla definizione ed alla realizzazione dei programmi didattici, forniscono personale specializzato per le docenze dei moduli tecnici, accolgono gli studenti in stage e li ospitano in visite aziendali.*

*La Fondazione opera, a livello provinciale, nelle sedi 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

<b>Descrizione della figura professionale</b>	<b>Il Tecnico superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari</b> 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.
<b>Contenuti del percorso</b>	Business English – Comunicazione– Strumenti digitali di lavoro collaborativo– 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 - Salute e sicurezza sul lavoro - Diritto agro-alimentare - L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente - Tecnologie agrarie e agro-industriali - Le filiere produttive dell'agroalimentare italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti - Tecniche di confezionamento e imballaggio - Sostenibilità ed eco-compatibilità delle filiere agroindustriali - Sicurezza alimentare e HACCP - Certificazioni volontarie dei prodotti agroalimentari - Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura- Logistica e supply chain management - Il marketing d'acquisto - Commercializzazione dei prodotti agro-alimentari - Team working – Analisi, utilizzo e protezione dei dati digitali - Tecniche di negoziazione - Tecniche di gestione della



	qualità e performance management - Project 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 - Stage in aziende italiane e straniere.
<b>Principali imprese coinvolte</b>	Cantine Riunite & CIV Soc. Coop. Agr., CIR Food S.c., Dalter Alimentari S.p.a., Dolciaria Val D'Enza S.p.a., Ferrarini S.p.a., Havi Logistics S.r.l., Newlat S.p.a., Parmareggio S.p.a., Reire S.r.l., Righi S.r.l.
<b>Sede di svolgimento</b>	Reggio Emilia, Via Gianna Giglioli Valle 11 presso Ifoa
<b>Durata e periodo di svolgimento</b>	2.000 ore, di cui 800 di stage in azienda Ottobre 2019 – luglio 2021
<b>Attestato rilasciato</b>	Diploma di <b>Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali</b>
<b>Destinatari e requisiti d'accesso</b>	Giovani e adulti in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore nonché giovani e adulti in possesso di un diploma quadriennale di Istruzione Formazione Professionale e che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore.
<b>Quota di partecipazione</b>	200 euro per l'intero biennio
<b>Data iscrizione</b>	Dal 31/07/2019 al 16/10/2019 ore 16.00
<b>Criteri e modalità di selezione</b>	La selezione degli aspiranti sarà effettuata per titoli ed esami. Saranno oggetto di valutazione le competenze di base di: - lingua inglese - informatica (uso del PC e Pacchetto Office) - biologia, chimica, fisica, logica Sarà effettuato anche un colloquio motivazionale
<b>Numero partecipanti</b>	21 La Fondazione si riserva di ammettere al corso ulteriori candidati idonei fino a un massimo di 25.
<b>Contatti</b>	Referente: Giusi Faioli Tel. 0522 329111 E-mail: <a href="mailto:faioli@ifoa.it">faioli@ifoa.it</a> <a href="https://www.itstechandfood.it">https://www.itstechandfood.it</a>
<b>Riferimenti</b>	Operazione Rif. PA 2019-12220/RER approvata con Delibera di Giunta Regionale n.1320 del 29/07/2019, cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna.