



ISTITUTI TECNICI SUPERIORI OFFERTA FORMATIVA 2020/2022

FONDAZIONE ISTITUTO TECNICO SUPERIORE - AREA TECNOLOGICA NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY - AMBITO SETTORIALE REGIONALE AGROALIMENTARE

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

Descrizione della figura professionale	<p>Il Tecnico superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari ha competenze per analizzare i mutamenti della domanda e per gestire la commercializzazione dei prodotti alimentari in linea con le tendenze evolutive più recenti del mercato della distribuzione organizzata e al dettaglio e valorizzando, nel loro legame con il territorio, le specialità delle diverse filiere del Made in Italy agroalimentare, di cui comunica e promuove, anche sui mercati internazionali e utilizzando le tecnologie del marketing digitale e dell'e-commerce, la qualità differenziale delle produzioni e gli elevati standard di sicurezza e per la tracciabilità applicati, di cui possiede un'approfondita conoscenza.</p>
Contenuti del percorso	<p>Business English I. Comunicazione-dinamiche di gruppo. Strumenti digitali di lavoro collaborativo, presentazione e comunicazione. Strumenti informatici per il management. Statistica applicata. Ricerca sul consumatore e Consumer Science. Sistema agro-alimentare nazionale e internazionale. Economia e gestione 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 I. Tecniche confezionamento e imballaggio. Sostenibilità ed eco-compatibilità filiere agro-industriali. Sicurezza alimentare e HACCP. Certificazioni volontarie prodotti agro-alimentari. Controllo qualità prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti. Logistica e Supply Chain Management. Marketing di acquisto. Commercializzazione prodotti agroalimentari I. Comunicazione di impresa e prodotto I. Stage</p>
Durata e periodo di svolgimento	<p>2.000 ore, di cui aula 1008 ore - project work 96 ore - FAD 96 ore - stage 800 ore Ottobre 2020 - Settembre 2022</p>
Attestato rilasciato	<p>Diploma di tecnico superiore</p>



Destinatari e requisiti d'accesso	Giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, nonché giovani e adulti in possesso di un diploma quadriennale Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), che abbiano frequentato un corso annuale integrativo di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS). Costituiscono requisiti di ingresso competenze di lingua inglese, tecnico-informatiche e tecnico-tecnologiche di ambito agroalimentare, rispettivamente riferibili ai risultati di apprendimento comuni e specifici degli istituti tecnici (settori tecnologici Amministrazione, Finanza e Marketing e Agraria, Agroalimentare e Agroindustria) e ai risultati di apprendimento comuni e specifici degli istituti professionali (settori Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale e Industria e artigianato).
Quota di partecipazione	200 euro
Data termine iscrizione	16/11/2020
Criteri e modalità di selezione	La selezione si articola in una prova scritta tecnico-pratica e in un colloquio motivazionale tesi a verificare le competenze di lingua inglese, di informatica e quelle tecniche e tecnologiche di ambito agroalimentare necessarie per l'accesso al percorso. La Fondazione ITS predispone le prove di accertamento delle competenze tecniche, tecnologiche e di lingua inglese su proposta del comitato tecnico scientifico. Viene assegnato uno specifico punteggio al voto di diploma di istruzione secondaria superiore.
Numero partecipanti	21
Contatti	Giusi Faioli Tel: 0522.329111 e-mail: faioli@ifoa.it
Riferimenti	Operazione Rif. PA 2020-14384/RER, approvata con Delibera di Giunta regionale n. 839 del 13/07/2020 cofinanziata con risorse del Fondo sociale europeo, del Ministero dell'Istruzione e della Regione Emilia-Romagna.