



**Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Innovazione del sistema Agroalimentare**

## Piano di Studi

**Corso ITS "Tecnico Superiore specializzato nel marketing e nella commercializzazione delle produzioni agroalimentari del territorio"  
BIENNIO FORMATIVO 2022 – 2024**

MODULI	ORE
<b>1. Principi di matematica, statistica e Big Data</b>	
1.1. Elementi di matematica e statistica applicata al settore agroalimentare	24
1.3. Big Data Analysis	20
<b>Totale modulo</b>	<b>44</b>
<b>2. Informatica</b>	
2.1. Informatica di base - MS Office	24
2.2. Informatica per la gestione di impresa - ERP e CRM	36
<b>Totale modulo</b>	<b>60</b>
<b>3. Organizzazione e gestione delle imprese agroalimentari</b>	
3.1. Gestione economico – finanziaria	36
3.2. Organizzazione delle aziende agroalimentari e delle realtà associative	16
<b>Totale modulo</b>	<b>52</b>
<b>4. Sostenibilità di impresa e ambientale</b>	
4.1. Sviluppo sostenibile e responsabilità sociale d'impresa: obiettivi, standard internazionale (ISO 26000), strategie ed elementi operativi applicati	32
4.2. Sicurezza e sostenibilità del packaging alimentare	24
<b>Totale Modulo</b>	<b>56</b>
<b>5. Marketing agroalimentare</b>	
5.1. Principi base di marketing applicato al settore agroalimentare	32
5.2. Sviluppo reti con enti e attori Locali, Nazionali e Internazionali	32
5.3. Cultura generale e valorizzazione del Made in Italy e geografia delle tipicità e biologico	32
5.4. Realizzare un piano di marketing nazionale e internazionale	56
<b>Totale Modulo</b>	<b>152</b>
<b>6. Digital marketing e eCommerce</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>60</b>
<b>7. Tecniche di vendita</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>84</b>
<b>8. Normativa di settore</b>	
8.1.a Legislazione nazionale e comunitaria e certificazioni di settore	24
8.1.b Legislazione nazionale e comunitaria in tema di DOP, IGP e STG	8

8.2 Etichettatura	24
<b>Totale Modulo</b>	<b>56</b>
<b>9. Le filiere produttive del Made in Italy</b>	
9.1. La filiera dei cereali e prodotti derivati	36
9.2. La filiera dei prodotti di origine animale	36
9.3. La filiera dei prodotti frutticoli e derivati	36
9.4. La filiera Vitivinicola	36
9.5. La filiera dei prodotti lattiero caseari	36
9.6. Analisi Sensoriale e risvolti nel marketing	28
<b>Totale Modulo</b>	<b>208</b>
<b>10. Tecnologia 4.0 agroalimentare</b>	
10.1. Tecnologia ed innovazione digitale applicata alle filiere agroalimentari (Industria 4.0)	24
<b>Totale Modulo</b>	<b>24</b>
<b>11. Commercializzazione nazionale ed internazionale dei prodotti agroalimentari</b>	
11.1. Trasporti e logistica nel settore agroalimentare	32
11.2. Diritto commerciale e Diritto commerciale internazionale	24
11.3. Procedure e operazioni di dogana	24
<b>Totale Modulo</b>	<b>80</b>
<b>12. Lingua inglese</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>64</b>
<b>13. Business english</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>32</b>
<b>14. Project work</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>64</b>
<b>15. Team Building e Public speaking</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>40</b>
<b>16. Sicurezza dei lavoratori</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>8</b>
<b>17. Orientamento e accompagnamento al lavoro</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>20</b>
<b>18. Stage</b>	
<b>Totale Modulo</b>	<b>896</b>

