

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

**Corso ITS "Tecnico Superiore specializzato nelle produzioni enogastronomiche  
ecosostenibili del territorio"**

**BIENNIO FORMATIVO 2023 - 2025**

| MODULI FORMATIVI                                                      | OBIETTIVI                                                                                                                                                                                                                        | DURATA NEL BIENNIO |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Inglese                                                               | Fornire gli strumenti per un approccio alla lingua inglese indispensabile nel mondo del lavoro attraverso ascolto, lettura, scrittura e simulazione di situazioni reali e conoscere la terminologia tecnica di settore           | 100                |
| Gestione economica e finanziaria                                      | Principi generali di contabilità generale ed analitica, principi generali di budgeting e business plan                                                                                                                           | 40                 |
| Team Building e Team Working                                          | Fornire le competenze necessarie per gestire lavori di gruppo e per essere in grado di parlare in pubblico                                                                                                                       | 32                 |
| Promozione e marketing dei servizi                                    | Gestione dei servizi orientati al cliente, principi generali di marketing, digital marketing                                                                                                                                     | 84                 |
| Comunicazione e customer care                                         | Tecniche di comunicazione, public speaking, orientamento al cliente ed accoglienza, organizzare e gestire la customer experience, tecniche di up-selling e cross-selling                                                         | 104                |
| Tecnologie informatiche e sicurezza dei dati                          | Essere in grado di utilizzare il pacchetto Office con particolare riguardo a MS EXCEL                                                                                                                                            | 32                 |
| Principi di matematica e statistica                                   | Comprendere l'importanza del metodo statistico per prendere opportune decisioni; Sapere come si effettua un'indagine statistica di base                                                                                          | 24                 |
| Sicurezza alimentare                                                  | Conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti                                                                                                                                           | 24                 |
| Valorizzazione territoriale e specificità dei prodotti del territorio | Certificazioni DOP e IGP, normativa di settore agroalimentare, storia e geografia enogastronomica                                                                                                                                | 72                 |
| Le filiere produttive                                                 | Il sistema agroalimentare e la sostenibilità, alimentazione e nutrizione, filiere produttive                                                                                                                                     | 184                |
| Etichettatura                                                         | Saper conoscere i principi generali in tema di comunicazione (etichettatura e pubblicità) Saper distinguere le norme cogenti da quelle volontarie in tema di prodotti agroalimentari                                             | 34                 |
| Supply chain                                                          | Conoscere gli obiettivi e strategie nella logistica Procedure inventariali e significato contabile dei dati inventariali Conoscere le modalità di gestione dei flussi logistici                                                  | 48                 |
| Gestione integrata e innovativa dei processi di produzione            | Processi produttivi: stesura e gestione delle linee di produzione, gestione del personale, processi produttivi: organizzazione e gestione eventi straordinari, innovazione nel settore della trasformazione, software gestionale | 98                 |

| MODULI FORMATIVI                                                      | OBIETTIVI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | DURATA NEL BIENNIO |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>Analisi sensoriale</b>                                             | Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari Conoscere ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale                                                                                                                                                                     | 30                 |
| <b>Food tech 4.0</b>                                                  | Saper individuare i fattori di diffusione e le tecnologie abilitanti dell'Industry 4.0 applicati al settore agroalimentare ed enogastronomico, attrezzature digitali e automazione dei processi nel settore enogastronomico - aziende, mense, ristorazione                                                                                       | 78                 |
| <b>Sostenibilità delle produzioni e delle preparazioni alimentari</b> | Ciclo dell'acqua, materie prime e produzioni ecosostenibili, riduzioni e riciclo degli scarti e gestione dei rifiuti, packaging ecosostenibile                                                                                                                                                                                                   | 48                 |
| <b>Project work</b>                                                   | Saper analizzare il contesto aziendale; presentare sinteticamente le attività dell'azienda, analizzare la struttura organizzativa dell'azienda, analizzare il proprio ruolo in azienda e le proprie attività in azienda.                                                                                                                         | 36                 |
| <b>Modulo Orientativo</b>                                             | Saper cogliere le specificità delle diverse attività in cui può operare un tecnico superiore per il marketing e l'internazionalizzazione delle imprese con una curvatura specifica nel settore agroalimentare                                                                                                                                    | 24                 |
| <b>Stage aziendale</b>                                                | Saper analizzare il contesto aziendale: prendere visione e coscienza di cosa fa l'azienda; saper analizzare la struttura organizzativa dell'azienda, saper analizzare il proprio ruolo in azienda; saper analizzare le proprie attività in azienda; saper svolgere in affiancamento una o più attività proprie del profilo in esito al corso ITS | 908                |
|                                                                       | <b>TOTALE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2000               |