

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 2024 - 2026

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
Analisi sensoriale	Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale dei prodotti agroalimentari. Conoscere ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale	30
Food tech 4.0	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
Sostenibilità delle produzioni e delle preparazioni alimentari	Ciclo dell'acqua, materie prime e produzioni ecosostenibili, riduzioni e riciclo degli scarti e gestione dei rifiuti, packaging ecosostenibile	48
Project work	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
Modulo Orientativo	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
Stage aziendale	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
	TOTALE	2000