

Titolo del corso

Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

Profilo del corso

Il corso sviluppa nell'allievo conoscenze e capacità per diventare "Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari", figura che 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 tracciabilità, di cui possiede un'approfondita conoscenza.

Il corso sviluppa competenze sia per la valorizzazione e la tutela di produzioni tipiche, sia per supportare la penetrazione commerciale dei prodotti locali verso i mercati esteri che presentano le migliori opportunità, sia emergenti, sia maturi.

Il "Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari" declina il profilo nazionale del "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali".

Organizzazione (principali docenze, metodologie formative e di verifica)

Le principali attività di apprendimento riguardano:

- Insegnamenti generali di base di ambito linguistico, comunicativo e relazionale, scientifico e tecnologico, giuridico ed economico, organizzativo e gestionale;
- Insegnamenti di carattere tecnico-professionale sia comuni all'ambito di riferimento (sistema agro-alimentare) che specialistici/distintivi del profilo.

Il corso si realizza in 2 annualità a tempo pieno, che prevedono ciascuna un carico di lavoro per l'allievo pari a 1500 ore.

Tale carico di lavoro comprende tutte le metodologie formative cui si farà ricorso:

- Aula
- Laboratorio didattico presso altre sedi attrezzate con software, impianti e strumenti per esercitazioni e svolgimento delle verifiche, installati presso le aziende socie/partner, l'Università degli Studi di Parma, gli Istituti Scolastici "Polo scolastico dell'Agro Industria" di Parma; "A. Zanelli" di Reggio Emilia; "N. Mandela" di Castelnovo ne' Monti (Re) e presso la SSICA (Stazione Sperimentale Per L'Industria Conserve Alimentari) di Parma
- Project Work/Progetto di ricerca
- Stage
- Studio individuale.

Il corpo docente è costituito in prevalenza da personale proveniente dalle Imprese socie/partner e/o consulenti (circa il 60%), dall'Università di Parma e da SSICA (Stazione Sperimentale Per L'Industria Conserve Alimentari). Ai docenti provenienti dagli Istituti scolastici viene affidato prioritariamente lo sviluppo delle competenze di ambito generale.

Il 40% del percorso si svolge in azienda stabilendo un forte legame con il mondo produttivo.

Sono inoltre previste collaborazioni, scambi e partecipazione congiunta a eventi e fiere di settore con altri ITS dell'ambito agroalimentare attivi in altre regioni, che agiscono all'interno dell'accordo di rete AgrITS.

Metodologie e criteri di verifica:

Al termine del percorso è previsto un esame finale per il rilascio del diploma di Tecnico Superiore.

La valutazione dei risultati di apprendimento viene effettuata anche al termine di ogni unità formativa, con il seguente criterio:

- esercitazioni pratiche e/o scritte con analisi di casi per verificare e valutare i risultati di apprendimento delle unità formative che prevedono la prevalenza di metodologie di didattica attiva e laboratoriale e/o un apprendimento incentrato sulle tecnologie in uso;
- test/questionari scritti per verificare e valutare i risultati di apprendimento delle unità formative più teoriche che prevedono il ricorso a metodologie didattiche tradizionali.

Area disciplinare di riferimento (ISCED - F)

0721 Food processing

Livello

QF - EHEA: titolo di ciclo breve

EQF: 5° livello

Totale crediti ECTS

120

Risultati di apprendimento del corso di studio

Al termine del percorso formativo l'allievo sarà in grado di:

- gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione sia in lingua italiana sia in lingua inglese;
- padroneggiare gli strumenti linguistici e le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per interagire nei contesti di lavoro;
- concertare, negoziare e sviluppare attività in gruppi di lavoro per affrontare problemi, proporre soluzioni, contribuire a produrre, ordinare e valutare risultati collettivi;
- utilizzare strumenti e modelli matematici e statistici nella descrizione e simulazione delle diverse fenomenologie dell'area di riferimento;

- conoscere i fattori costitutivi dell'impresa, l'impatto dell'azienda nel contesto territoriale di riferimento, le normative che regolano la vita dell'impresa e le sue relazioni esterne in ambito nazionale, europeo e internazionale;
- conoscere, analizzare, applicare e monitorare, negli specifici contesti, modelli di gestione di processi produttivi di beni e servizi, nell'ottica del miglioramento continuo;
- conoscere i processi di produzione e trasformazione nell'ambito delle specializzazioni Agro-alimentari;
- gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità;
- applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutele ambientale, qualità e sicurezza, import ed export;
- proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo;
- gestire l'import e l'approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari;
- gestire le relazioni di mercato con la GDO e il retail alimentare, sapendo progettare e gestire piani di comunicazione integrata e di vendita;
- costruire un posizionamento sul mercato estero e sviluppare il prodotto e il brand.

Struttura del corso

Matrice dei risultati di apprendimento e articolazione Anno 1

Risultati di apprendimento del corso	Unità formative	Risultati di apprendimento dell'unità formativa	Metodi e criteri di verifica dei risultati	Metodologie e contesti di apprendimento e relativo carico di lavoro (ore)	N° crediti ECTS
Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione sia in lingua italiana sia in lingua inglese	Business English I	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - comunicare correttamente ed efficacemente in ambito lavorativo con interlocutori stranieri - rispettare l'etichetta e le convenzioni del Business English - utilizzare l'inglese tecnico (micro lingua) correlato all'area tecnologica di riferimento - comunicare correttamente mediante e-mail - gestire conversazioni telefoniche - leggere, comprendere ed interpretare documentazione tecnica di settore in lingua inglese 	Metodo: Test scritto multiple choice e colloquio orale in lingua. Criteri: L'allievo dovrà dimostrare padronanza della terminologia tecnica di settore e correttezza grammaticale e sintattica, nonché fluency nella conversazione in lingua.	Aula: 40 ore Studio individuale: 20 ore	2,5
	Comunicazione - dinamiche di gruppo	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - comprendere il processo comunicativo - distinguere le dimensioni di contenuto e di relazione negli scambi di comunicazione - approfondire le tecniche di costruzione del contenuto ricorrendo al principio di appropriatezza del linguaggio (codice) - costruire una relazione positiva con l'interlocutore, mettendo in atto l'ascolto attivo, l'empatia e le buone pratiche di dialogo - riconoscere l'importanza di ciascun atto linguistico (gesto, parola) e l'effetto performativo della comunicazione (impatto) - gestire la comunicazione interculturale all'interno di un gruppo - comprendere e presidiare le principali dinamiche presenti nei gruppi, facilitando il dialogo e favorendo un clima positivo 	Metodo: Prova orale tramite simulazioni e role playing Criteri: L'allievo dovrà dimostrare il ricorso a tecniche di comunicazione efficace nell'interazione con gli altri membri del gruppo.	Aula: 24 ore Studio individuale: 12 ore	1,5

<p>Padroneggiare gli strumenti linguistici e le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per interagire nei contesti di lavoro</p>	<p>Strumenti informatici per il management</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - padroneggiare gli strumenti linguistici e le tecnologie dell'informazione e della comunicazione per interagire nei contesti di lavoro - gestire flussi informativi mediante l'impiego di tecnologie ICT - creare e formattare documenti di testo (lettere, relazioni e articoli) - creare, formattare, modificare e utilizzare fogli di calcolo, sviluppando formule standard e funzioni e creando e formattando grafici e tabelle - creare, formattare, modificare e preparare presentazioni professionali - utilizzare in modo corretto la posta elettronica aziendale - utilizzare la rete in modo sicuro: gestire una connessione di rete sicura, usare Internet senza rischi e gestire in modo adeguato dati e informazioni - utilizzare applicativi per la gestione di progetti o strumenti open source disponibili in rete 	<p>Metodo: Prova pratica a PC</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare la padronanza di utilizzo delle principali applicazioni di Office Automation e dimestichezza nella corretta navigazione in rete.</p>	<p>Aula/laboratorio: 48 ore Studio individuale: 24 ore</p>	<p>3</p>
	<p>Strumenti ricerca attiva del lavoro I</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere i canali di ricerca del lavoro - proporsi attivamente durante la ricerca del lavoro - redigere correttamente il proprio curriculum vitae, sia in italiano che in lingua inglese - costruire il proprio profilo LinkedIn - sostenere un colloquio di lavoro rispondendo in modo adeguato e presentando se stesso mediante tecniche di personal branding - rispondere ad eventuali obiezioni durante il colloquio di lavoro 	<p>Metodo: Prova orale con simulazione di un colloquio di lavoro</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di saper sostenere un colloquio di lavoro, presentando il proprio cv in modo adeguato ed esaustivo.</p>	<p>Aula/laboratorio: 12 ore Studio individuale: 13 ore</p>	<p>1</p>
<p>Utilizzare strumenti e modelli matematici e statistici nella descrizione e simulazione delle diverse</p>	<p>Statistica applicata</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare strumenti e modelli statistici nelle ricerche di mercato - predisporre documentazione tecnica e commerciale - utilizzare le metodologie della ricerca sperimentale - utilizzare la statistica per la raccolta e la rappresentazione di dati 	<p>Metodo: Prova scritta su analisi statistiche applicate</p> <p>Criteri: L'allievo, a partire da un caso aziendale dato, dovrà dimostrare di conoscere e</p>	<p>Aula/laboratorio: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	<p>2</p>

fenomenologie dell'area di riferimento		<ul style="list-style-type: none"> - applicare strumenti statistici (fogli, diagrammi e carte di controllo) e manageriali (problemi, decisioni, attività) - distinguere le tipologie di carte di controllo (per variabili, per attributi) 	sapere utilizzare la statistica per la ricerca di mercato.		
	Ricerca sul consumatore e consumer science	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendere la consumer science e il ruolo della ricerca sul consumatore nello sviluppo dei nuovi prodotti - studiare e analizzare i mutamenti nella struttura della spesa alimentare - classificare i prodotti alimentari in base alla matrice variazione prezzi / variazione quantità (prodotti trainanti, maturi, critici e discendenti) - ricostruire l'andamento di alcuni prodotti alimentari in base al reddito della spesa destinata ai bisogni essenziali - applicare diversi modelli di ricerca sul consumatore - rappresentare la piramide del comportamento del consumatore 	<p>Metodo: Prova scritta inerente la ricerca sul consumatore</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di saper compiere una ricerca sul consumatore, utilizzando i modelli studiati, e di rappresentare mediante grafici gli esiti della ricerca effettuata.</p>	Aula/laboratorio: 20 ore Studio individuale: 10 ore	1
Conoscere i fattori costitutivi dell'impresa, l'impatto dell'azienda nel contesto territoriale di riferimento, le normative che regolano la vita dell'impresa e le sue relazioni esterne in ambito nazionale, europeo e internazionale	Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definire e mappare il sistema agro-alimentare e le interdipendenze settoriali - comprendere la dinamica della domanda, dell'offerta e del prezzo di mercato dei prodotti agro-alimentari - riconoscere la differenza tra domanda statica e domanda dinamica su scala globale - determinare le cause dei cambiamenti nella domanda nel Food System globale - conoscere l'organizzazione internazionale dei mercati agricoli, la specializzazione e la concentrazione delle produzioni - conoscere l'organizzazione mondiale del commercio e la regolazione degli scambi internazionali 	<p>Metodo: Prova scritta</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di saper descrivere il funzionamento delle filiere agroalimentari su scala globale</p>	Aula: 24 ore Studio individuale: 12 ore	1,5
	Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - focalizzare le caratteristiche dell'impresa agro-alimentare 	<p>Metodo: Prova scritta</p> <p>Criteri:</p>	Aula: 24 ore Studio individuale: 12 ore	1,5

		<ul style="list-style-type: none"> - focalizzare la dimensione economico-finanziaria del sistema d'impresa - riconoscere la formazione del risultato economico della gestione operativa, finanziaria e fiscale - comprendere i flussi di cassa della gestione operativa - interpretare la dinamica reddituale del conto economico e la solidità dello stato patrimoniale (bilancio e budget) - approcciare elementi di contabilità industriale: analisi degli aspetti economico-gestionali relativi alle principali operazioni unitarie industriali delle trasformazioni operate su materie prime alimentari, semilavorati e prodotti finiti 	L'allievo dovrà dimostrare di conoscere i fattori costitutivi e gestionali di impresa e la capacità di predisporre un budget.		
Salute e sicurezza sul lavoro	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere i concetti di Rischio, Danno, Prevenzione e Protezione - comprendere l'organizzazione della prevenzione aziendale - avere consapevolezza dei diritti, dei doveri e delle sanzioni previste dalla normativa per i vari soggetti aziendali - attivare gli organi di vigilanza, controllo e assistenza - riconoscere e distinguere le principali tipologie di rischio specifico nel settore agro-alimentare - utilizzare correttamente i Dispositivi di Protezione Individuale - rispettare la segnaletica e le procedure di sicurezza sul luogo di lavoro 	<p>Metodo:</p> <p>Test scritto a risposta multipla.</p> <p>Criteri:</p> <p>L'allievo dovrà dimostrare di conoscere la normativa in materia di salute e sicurezza sul lavoro e le misure organizzative per la Prevenzione e la Protezione.</p>	<p>Aula: 16 ore</p> <p>Studio individuale: 9 ore</p>	1	
Diritto agroalimentare	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - reperire le fonti e applicare le normative del diritto agroalimentare che regolano la vita dell'impresa e le sue relazioni esterne in ambito nazionale, europeo e internazionale - comprendere i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare (Regolamento (CE) n. 178/2002) - padroneggiare le disposizioni sanitarie per la produzione e la commercializzazione (direttiva 41/2004/CE) 	<p>Metodo:</p> <p>Prova scritta.</p> <p>Criteri:</p> <p>L'allievo dovrà dimostrare di conoscere gli obblighi imposti alle imprese del settore dalla legislazione vigente in ambito alimentare.</p>	<p>Aula: 28 ore</p> <p>Studio individuale: 14 ore</p>	1,5	

		<ul style="list-style-type: none"> - discernere i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale (regolamento (CE) 854/2004) - comprendere il regolamento (CE) 882/2004 su mangimi, alimenti, salute e benessere degli animali - interpretare l'Ordinamento Comunitario per la gestione della sicurezza alimentare: DG SANCO, RASFF, EFSA - ottemperare ai controlli veterinari, di polizia sanitaria e igiene dei prodotti alimentari - padroneggiare e rispettare le regole dell'informazione e comunicazione dei prodotti alimentari 			
	L'organizzazione aziendale e la relazione con il cliente	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere la struttura organizzativa di suddivisione del lavoro (line e staff) e i meccanismi di coordinamento (supervisione, gerarchia, standardizzazione, adattamento reciproco) - distinguere diversi modelli organizzativi (funzionali, per processi, a matrice e per progetti) - interpretare l'organigramma e il sistema di livelli, ruoli, mansioni e responsabilità - rispettare le procedure, i flussi e i regimi di orario lavorativo - comprendere l'evoluzione della funzione commerciale/marketing all'interno dell'organizzazione - entrare in una comunità di pratica - gestire relazioni e collaborazioni nell'ambito della struttura organizzativa interna al contesto di lavoro - gestire relazioni esterne con i clienti 	<p>Metodo: Prova scritta e role play.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare la competenza sui diversi modelli organizzativi, rispondendo a domande aperte in cui viene richiesto di argomentare le risposte date. L'allievo, inoltre, partecipando ad un role play, dovrà dimostrare abilità e competenza nella relazione con clienti interni o esterni.</p>	Aula: 16 ore Studio individuale: 9 ore	1
Conoscere i processi di produzione e trasformazione nell'ambito delle specializzazioni Agro-alimentari	Tecnologie agrarie e agro-industriali	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - distinguere le principali coltivazioni e colture arboree e vegetali per il consumo e l'impiego industriale - distinguere le tecniche colturali per l'ottimizzazione delle caratteristiche dei prodotti in funzione della destinazione - riconoscere le principali tecniche di allevamento zootecnico - riconoscere le caratteristiche biologiche, fisiche, chimiche ed organolettiche delle produzioni animali in funzione del benessere animale, della destinazione 	<p>Metodo: Test scritto a risposta multipla e/o aperta.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare la capacità di identificare produzioni e allevamenti primari, nonché tecnologie e processi di trasformazione</p>	Aula/laboratorio: 20 ore Studio individuale: 10 ore	1

		<p>industriale e di consumo</p> <ul style="list-style-type: none"> - avere consapevolezza delle macchine e impianti utilizzati nell'industria alimentare - conoscere i processi di trasformazione e conservazione 			
	<p>Le filiere produttive dell'agro-alimentare italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti I</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - definire la filiera come spazio delle tecniche, delle relazioni e delle strategie attivabili dalle imprese - mappare le filiere dell'agro-alimentare italiano - distinguere i diversi livelli della filiera: produzione agricola e animale, industria di trasformazione, funzione logistico-distributiva, ristorazione collettiva e consumo domestico e fuori casa, servizi alimentari di R&S, Mktg e commercializzazione per l'estero - confrontare il sistema paese con i principali competitor europei - evidenziare le principali tecnologie in uso ai diversi livelli della collocazione in filiera - evidenziare le principali forme organizzative del sistema agro-alimentare 	<p>Metodo: Prova scritta.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di saper definire l'organizzazione delle filiere nel sistema agro-alimentare.</p>	<p>Aula/laboratorio: 64 ore Studio individuale: 32 ore</p>	4
	<p>Tecniche di confezionamento e imballaggio</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrivere le funzioni del confezionamento e dell'imballaggio e le caratteristiche e le prestazioni dei materiali di imballaggio utilizzati a contatto con alimenti - riconoscere e distinguere i più comuni imballaggi alimentari (carta e cartone, metallo, vetro, materie plastiche, laminati per imballaggio flessibile, legno) - associare le tipologie di imballaggio alle macchine utilizzate per l'imballaggio stesso e alle tecnologie di confezionamento - conoscere e applicare la legislazione nazionale e comunitaria sugli imballaggi - riconoscere i materiali innovativi, ecocompatibili e da riciclo per il packaging sostenibile - comprendere le soluzioni di riduzione degli imballaggi per abbattere lo spreco alimentare - compiere personalizzazione del packaging alimentare per la promo-comunicazione del prodotto alimentare 	<p>Metodo: Prova scritta con analisi di caso aziendale.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà risolvere il caso aziendale dimostrando di saper riconoscere le tecniche di confezionamento e imballaggio dei prodotti alimentari e proponendo un'idea di personalizzazione del packaging di un prodotto alimentare.</p>	<p>Aula: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	1,5

<p>Gestire i processi produttivi secondo i principi di eco-compatibilità e sostenibilità</p>	<p>Sostenibilità ed eco-compatibilità delle filiere agro-industriali</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - discernere i concetti di sostenibilità ambientale, economica e sociale delle produzioni e delle trasformazioni - valutare il ciclo produttivo assumendo a riferimento il concetto di Economia Circolare - comprendere la corretta gestione di emissioni inquinanti e ad effetto serra in atmosfera, acque reflue e rifiuti nell'industria alimentare - riconoscere l'utilizzo energetico dei residui dell'industria agro-alimentare - comprendere i principi dell'etichettatura ambientale (EPD, Ecolabel, ISO14067, Oeko-tex) gli studi di LCA, foot carbon print, foot water print - comprendere i passaggi per implementare un sistema di gestione ambientale certificato in base alla norma UNI EN ISO 14001:2015 - interpretare: regolamento EMAS III, Regolamento CE n.1221/2009 sull'ecogestione settoriale/territoriale, certificazione etico-sociale in base alle norma SA 8000 (social accountability) 	<p>Metodo: Prova scritta con analisi di caso aziendale.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà risolvere il caso aziendale dimostrando di conoscere i passaggi per l'implementazione di un sistema di gestione ambientale.</p>	<p>Aula: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	<p>2</p>
<p>Applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, in materia di salvaguardia e tutele ambientale, qualità e sicurezza, import ed export</p>	<p>Sicurezza alimentare e HACCP</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - padroneggiare il Codex Alimentarius (CAC RCP-1) e il metodo HACCP (Hazard Analisis and critical control point) - applicare procedure di autocontrollo basate sui principi dell'HACCP - conoscere i prerequisiti della sicurezza alimentare - applicare le buone pratiche di lavorazione (GMP) - assumere consapevolezza dei profili di responsabilità per gli operatori del settore alimentare (OSA) - gestire le non conformità e le problematiche dei prodotti non conformi - applicare GMP (Good Manufacturing Practice), SOP (Standard Operating Procedures) e SSOP (Sanitization Standard Operating Procedures) su materiali, processi e prodotti per il miglioramento della qualità 	<p>Metodo: Test scritto a risposta multipla.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di conoscere le procedure per la sicurezza alimentare e l'HACCP.</p>	<p>Aula: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	<p>2</p>

	<p>Certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - riconoscere le principali certificazioni volontarie di prodotto - riconoscere i prodotti a marchio DOP e IGP (Reg CE 510/2006) - distinguere le caratteristiche delle Specialità Tradizionali Garantite (Reg CE 509/2006) - riconoscere e distinguere le Produzioni biologiche (Reg CE 834/2007) e l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (Reg CE 491/2009) - conoscere gli standard e applicare i disciplinari volontari di prodotto BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard) - sfruttare le opportunità della certificazione GLOBALGAP per sostenere la commercializzazione dei prodotti ortofrutticoli - sfruttare le opportunità della certificazione NO OGM per i prodotti a rischio OGM - conoscere e saper applicare lo schema di etichettatura volontaria inglese "Traffic Light" (sistema a semaforo) - promuovere la valorizzazione della filiera agro-alimentare attraverso le certificazioni 	<p>Metodo: Test scritto a risposta multipla e/o aperta.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di conoscere le Certificazioni volontarie di prodotto e le opportunità e i vantaggi che una loro implementazione genera all'impresa.</p>	<p>Aula: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	<p>2</p>
	<p>Controllo qualità dei prodotti agro-alimentari, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti</p>	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - eseguire e interpretare analisi chimiche e microbiologiche sui prodotti agroalimentari - effettuare la valutazione e il controllo qualità della materia prima, del processo di trasformazione e del prodotto finito - compiere analisi del rischio, gestione dei test di shelf life e di challenge test - conoscere ed interpretare la norma ISO 22000:2005 di certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (Food Safety Management) - conoscere la norma ISO 22005 sul Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica - verificare la garanzia di tracciabilità degli alimenti, dei mangimi e degli animali destinati alla produzione alimentare - rispettare i principi di etichettatura dei prodotti alimentari 	<p>Metodo: Prova pratica in laboratorio.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare la competenza pratica nell'eseguire analisi microbiologiche su alcuni prodotti agroalimentari.</p>	<p>Aula/laboratorio: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	<p>2</p>

	Logistica e supply chain management	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricostruire l'evoluzione storica della logistica nel settore agroalimentare - riconoscere il Supply chain management agroalimentare, i mercati all'ingrosso (ortofrutticolo, ittico, avicunicolo, delle carni) e la concentrazione delle derrate agroalimentari - comprendere il sistema della logistica e dei trasporti nel sistema agro-alimentare - padroneggiare i principi della logistica interna e della gestione del magazzino in un'impresa agroalimentare - approcciare la logistica esterna di distribuzione, anche a livello internazionale - riconoscere le caratteristiche della commercializzazione dei prodotti freschi: "outsourcing" e ruolo delle piattaforme logistiche - favorire l'introduzione delle nuove tecnologie ICT nei rapporti industria-distribuzione per l'ottimizzazione della shelf-life dei prodotti e la prevenzione dello spreco alimentare - comprendere le tecnologie RFID 	<p>Metodo: Test scritto a risposta multipla e/o aperta.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare la conoscenza del ciclo operativo della logistica aziendale e padronanza dei principali strumenti del Supply Chain Management</p>	<p>Aula/laboratorio: 56 ore Studio individuale: 28 ore</p>	3,5
Gestire l'import e l'approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari	Il marketing d'acquisto	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gestire l'import e l'approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari - riconoscere la bilancia commerciale delle materie prime alimentari, i fabbisogni caratteristici di filiera e i mercati di approvvigionamento - compiere l'analisi dei mercati di acquisto di materie prime e semilavorati alimentari - classificare gli approvvigionamenti secondo le esigenze interne del ciclo produttivo - valutare i fornitori secondo criteri qualitativi, aspetti normativi e preferenze daziarie fra paesi - riconoscere le caratteristiche dell'approvvigionamento su filiera corta e a km 0. 	<p>Metodo: Prova scritta.</p> <p>Criterio: L'allievo dovrà dimostrare di conoscere la funzione acquisti e di saper compiere un'analisi di un mercato di acquisto: identificazione dei principali mercati di riferimento, rapporto domanda/offerta in relazione al fabbisogno di un'azienda ipotetica.</p>	<p>Aula/laboratorio: 32 ore Studio individuale: 16 ore</p>	2
Gestire le relazioni di mercato con la GDO e il retail	Commercializzazione dei prodotti agro-alimentari I	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizzare tecniche e strategie di marketing e commercializzazione nell'agro-alimentare 	<p>Metodo: Prova scritta.</p> <p>Criterio:</p>	<p>Aula/laboratorio: 40 ore Studio individuale: 20</p>	2,5

<p>alimentare, sapendo progettare e gestire piani di comunicazione integrata e di vendita</p>		<ul style="list-style-type: none"> - compiere segmentazioni di mercato e analisi competitive - effettuare analisi di mercato con le tecniche di ricerca e campionamento - applicare i principi del Marketing strategico e operativo a fronte dei trend di evoluzione della domanda globale di prodotti alimentari - applicare la tecnica del Marketing mix: politica di prodotto, politica di prezzo, politica di vendita e di distribuzione, politica di comunicazione e promozione - ricorrere a strumenti di Direct marketing 	<p>L'allievo dovrà dimostrare di saper elaborare un piano di marketing</p>	<p>ore</p>	
	<p>Apprendimento situato in impresa (stage/tirocinio) I</p>	<p>Durante lo stage in azienda l'allievo potrà esercitare ed applicare in autonomia le abilità e le conoscenze acquisite durante la fase d'aula/laboratorio. Lo stage del primo anno assume a riferimento le competenze tecnico-professionali comuni all'ambito agro-alimentare (logistica e supply chain management, controllo della sicurezza e della qualità dei prodotti ed etichettatura).</p>	<p>Metodo: Osservazione e verifica della performance lavorativa dello stagista con valutazione dell'effettivo esercizio di conoscenze e capacità. Autovalutazione e rielaborazione dell'esperienza da parte dell'allievo.</p> <p>Criteri: L'approccio valutativo prescelto prevede il giudizio valutativo del tutor aziendale e il successivo riscontro con l'autovalutazione dell'allievo a cura del tutor didattico dell'Ente. Il risultato della combinazione fra etero ed autovalutazione costituisce la relazione di sintesi dell'esperienza, che sarà uno degli oggetti della prova d'esame finale.</p>	<p>Stage: 320 ore Studio individuale e redazione relazione di stage: 181 ore</p> <p>La programmazione dello stage avverrà con la seguente procedura: - Progettazione e preparazione - Stipula convenzione di stage - Gestione e monitoraggio - Valutazione</p> <p>E' data la possibilità ai partecipanti di svolgere parte o l'intero periodo di stage presso aziende alimentari estere</p>	<p>20</p>

Matrice dei risultati di apprendimento e articolazione Anno 2

Risultati di apprendimento del corso	Unità formative	Risultati di apprendimento dell'unità formativa	Metodi e criteri di verifica dei risultati	Metodologie e contesti di apprendimento e relativo carico di lavoro (ore)	N° crediti ECTS
Gestire i processi comunicativi e relazionali all'interno e all'esterno dell'organizzazione sia in lingua italiana sia in lingua inglese	Business English II	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: - condurre efficacemente una trattativa in lingua inglese al telefono e in presenza diretta della controparte - fare ordini, reclami - dare spiegazioni, fare richieste, fissare e cambiare appuntamenti - utilizzare la terminologia commerciale, parlare di import/export - esaminare proposte commerciali scritte, rifiutare offerte, fare concessioni, chiudere un affare - spiegare le strategie commerciali della propria azienda - descrivere e presentare prodotti alimentari - gestire e spiegare numeri e statistiche	Metodo: Test scritto multiple choice e colloquio orale in lingua. Criteri: L'allievo dovrà dimostrare padronanza della terminologia tecnica di settore e commerciale e di saper condurre una trattativa con un potenziale cliente estero.	Aula: 28 ore Studio individuale: 14 ore	1,5
Concertare, negoziare e sviluppare attività in gruppi di lavoro per affrontare problemi, proporre soluzioni, contribuire a produrre, ordinare e valutare risultati collettivi	Team Working	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: - sviluppare attività in gruppi di lavoro per affrontare problemi, proporre soluzioni, contribuire a produrre, ordinare e valutare risultati - concertare, negoziare soluzioni a problematiche di lavoro in modo condiviso - collaborare in modo proattivo al gioco di squadra - comprendere il ruolo del team leader e dei diversi componenti del gruppo di lavoro (sistema delle responsabilità) - sviluppare la capacità collaborativa - sviluppare la fiducia professionale	Metodo: Prova pratica Criteri: L'allievo, posto in una situazione di team working, dovrà dimostrare l'esercizio di capacità collaborative, di ascolto e di proposta di soluzioni.	Aula/Outdoor Training: 20 ore Studio individuale: 10 ore	1
	Strumenti ricerca attiva del lavoro II	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: - presentare domanda di lavoro	Metodo: Prova orale con simulazione di un colloquio di lavoro	Aula/laboratorio: 18 ore Studio	1

		<ul style="list-style-type: none"> - presentare e argomentare il proprio curriculum vitae, sia in italiano che in lingua inglese - effettuare ricerche di lavoro su LinkedIn - sostenere un colloquio di lavoro rispondendo in modo adeguato a eventuali obiezioni e/o domande critiche - descrivere le proprie caratteristiche personali e il proprio profilo di competenze, mettendo in risalto i propri punti di forza 	<p>Criteria: L'allievo dovrà dimostrare di saper sostenere un colloquio di lavoro in forma di intervista stressante, rispondendo in modo efficace alle domande critiche.</p>	individuale: 9 ore	
Gestire l'import e l'approvvigionamento di materie prime e semilavorati alimentari	Tecniche di negoziazione adeguate all'interlocutore e all'obiettivo/fornitori/clienti/distributori	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applicare le tecniche di negoziazione all'interno di trattative con fornitori, clienti e distributori - distinguere e riconoscere i diversi stili negoziali - rispettare il processo di negoziazione, mantenere il controllo, esercitare l'ascolto attivo dei bisogni e degli interessi dell'interlocutore - conoscere ed utilizzare tecniche psicologiche nella trattativa - analizzare il dialogo distinguendo tra buone argomentazioni e fallacie comunicative - elaborare strategie negoziali prima della trattativa 	<p>Metodo: Prova orale con role play</p> <p>Criteria: L'allievo dovrà dimostrare di saper condurre una negoziazione commerciale con un cliente o un fornitore, impiegando le tecniche apprese in aula.</p>	Aula: 28 ore Studio individuale: 14 ore	1,5
Conoscere, analizzare, applicare e monitorare, negli specifici contesti, modelli di gestione di processi produttivi di beni e servizi, nell'ottica del miglioramento continuo	Tecniche di gestione della qualità e performance management	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analizzare, monitorare e controllare, per la parte di competenza, i processi produttivi - formulare proposte/individuare soluzioni e alternative per migliorare l'efficienza e le prestazioni delle risorse tecnologiche e umane impiegate nei processi produttivi - impiegare modelli di miglioramento continuo (Ciclo di Deming e approccio PDCA alla gestione dei processi) - elaborare programmi di miglioramento e indicatori di performance (KPI) - conoscere le Norme ISO 9001:2015 di certificazione del sistema qualità e ISO 22000:2005 di certificazione dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (Food Safety Management) - applicare tecniche per il miglioramento continuo delle tecnologie (DOE) 	<p>Metodo: Prova scritta con analisi di caso aziendale</p> <p>Criteria: L'allievo, a partire da un caso aziendale dato, dovrà dimostrare la capacità di applicare le procedure del sistema di gestione per la qualità.</p>	Aula: 30 ore Studio individuale: 15 ore	2

	Project Management	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - applicare la metodologia e gli strumenti del Project Management nella pianificazione e nella gestione del lavoro - redigere il piano di progetto e i "toolbox" di pianificazione - predisporre la programmazione delle attività di progetto secondo il modello Work Breakdown Structure (WBS) di scomposizione del lavoro - predisporre diagrammi di Gantt per la tempificazione del progetto - comprendere l'assegnazione delle responsabilità nel team di progetto - mettere in atto azioni di monitoraggio dello stato d'avanzamento del progetto - valutare i risultati intermedi e finali del progetto 	<p>Metodo: Prova scritta con analisi di caso aziendale</p> <p>Criteri: L'allievo, a partire da un caso aziendale dato, dovrà dimostrare la capacità di utilizzare correttamente gli strumenti del Project Management.</p>	<p>Aula: 28 ore Studio individuale: 14 ore</p>	1,5
Conoscere i processi di produzione e trasformazione nell'ambito delle specializzazioni Agro-alimentari	Le filiere produttive dell'agro-alimentare italiano: tecnologie, organizzazione e prodotti II	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - descrivere tecnologie, processi di trasformazione, organizzazione della produzione, mercati di approvvigionamento, specifiche di prodotto della filiera del latte e derivati - descrivere tecnologie, processi di trasformazione, organizzazione della produzione, mercati di approvvigionamento, specifiche di prodotto della filiera dei salumi e degli insaccati - descrivere tecnologie, processi di trasformazione, organizzazione della produzione, mercati di approvvigionamento, specifiche di prodotto della filiera del vino e delle bevande alcoliche - descrivere tecnologie, processi di trasformazione, organizzazione della produzione, mercati di approvvigionamento, specifiche di prodotto della filiera dei cereali, della pasta e dei prodotti da forno - descrivere tecnologie, processi di trasformazione, organizzazione della produzione, mercati di approvvigionamento, specifiche di prodotto della filiera degli oli, grassi e derivati - descrivere tecnologie, processi di trasformazione, organizzazione della produzione, mercati di 	<p>Metodo: Prova scritta.</p> <p>Criteri: L'allievo dovrà dimostrare di saper analizzare nel dettaglio una filiera data.</p>	<p>Aula/laboratorio: 84 ore Studio individuale: 42 ore</p>	5,5

		approvvigionamento, specifiche di prodotto della filiera delle conserve vegetali, animali ed ittiche			
Proporre soluzioni tecnologiche che introducono elementi innovativi e competitivi di prodotto e di processo	Laboratorio di sviluppo del prodotto	L'unità formativa si realizza in modalità laboratoriale di Project Work da realizzare in sottogruppi. Ciascun gruppo dovrà realizzare un piano di marketing per il lancio di un nuovo prodotto. Il lavoro dovrà rispettare i seguenti passaggi: 1) sviluppo di nuove idee di prodotto in base alla ricerca sul consumatore 2) scrematura delle idee in base a fattori di complessità e redazione di un micro business plan del nuovo prodotto, stimando costi, ricavi ed investimenti necessari a realizzarlo 3) classificazione merceologica del nuovo prodotto 4) testing: verifica sensoriale della preferenza mediante percezione visiva, degli odori, delle sensazioni sapide e tattili 5) decisione e trasposizione in ambito produttivo, qualità, approvvigionamenti e logistica 6) elaborazione di un piano commerciale per il lancio del nuovo prodotto	Metodo: Valutazione dei risultati di Project Work Criteri: Il gruppo dovrà dimostrare di aver compreso il ciclo di innovazione dal brief di marketing alla trasposizione produttiva e al lancio.	Project Work: 72 ore Studio individuale: 36 ore	5
Gestire le relazioni di mercato con la GDO e il retail alimentare, sapendo progettare e gestire piani di comunicazione integrata e di vendita	Commercializzazione e dei prodotti agro-alimentari II	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: - applicare tecniche di trade marketing - gestire le relazioni di mercato con la GDO alimentare e applicare tecniche di retail marketing - formulare proposte di vendita per mix differenziato di prodotto, servizio, formato, marchio, politiche promozionali e materiale espositivo - gestire la comunicazione <i>one to many</i> (fiere, newsletter, attività di PR, periodici di settore) e <i>one to one</i> (incontri, telefonate, presentazioni a responsabili di acquisto) dell'offerta - gestire la vendita di prodotti Private Label dei distributori - comprendere il circuito delle vendite dei prodotti Bio e tipici del territorio - soddisfare la domanda specifica di prodotti del settore HO.RE.CA, street food e informal food sector, distributori automatici - applicare correttamente le regole di contrattualistica e i sistemi di pagamento - predisporre un budget di marketing	Metodo: Prova scritta. Criterio: L'allievo, a partire da un caso aziendale dato, dovrà dimostrare di saper predisporre un budget di marketing.	Aula/laboratorio: 60 ore Studio individuale: 30 ore	3,5

	Comunicazione d'impresa e di prodotto	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - descrivere il paesaggio agrario e l'ambiente - applicare le tecniche della comunicazione d'impresa come leva di marketing - gestire le relazioni pubbliche - gestire tutte le relazioni con soggetti portatori di interesse sia interni che esterni (enti locali, presidi Slow-Food, associazioni di prodotti tipici, Gall e aggregazioni di aree o di settore ecc.) - formulare un Piano di comunicazione, integrando strumenti tradizionali e digitali 	Metodo: Prova scritta. Criterio: L'allievo dovrà dimostrare di saper redigere un piano di comunicazione integrata.	Aula/laboratorio: 40 ore Studio individuale: 20 ore	2,5
	Tecniche e strategie di vendita	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - ricorrere alle leve della persuasione e ad argomentazioni efficaci nell'azione di vendita di un prodotto agroalimentare - predisporre il piano vendita - organizzare e gestire le rete di vendita - differenziare la strategia di vendita tra clienti già acquisiti e clienti prospect - applicare tecniche e strumenti per la soddisfazione e fidelizzazione del cliente - gestire i reclami, implementando misure organizzative allo scopo - compiere analisi delle vendite e redigere reportistica di controllo 	Metodo: Prova scritta. Criterio: L'allievo dovrà dimostrare di saper predisporre un budget di vendita e controllarne l'andamento mediante analisi delle performance.	Aula/laboratorio: 28 ore Studio individuale: 14 ore	1,5
Costruire un posizionamento sul mercato estero e sviluppare il prodotto e il brand	Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari	Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di: <ul style="list-style-type: none"> - cogliere le opportunità di sviluppo del business all'estero - adottare criteri e metodi di classificazione dei mercati esteri - affrontare la scelta dei mercati di sbocco all'estero - elaborare il piano export commerciale e di marketing - calcolare stime dei potenziali di mercato nei paesi prescelti - pianificare strategie e azioni di presenza all'estero - valutare strumenti di e-commerce e soluzioni logistiche per consegna/assistenza prodotto e presenza sui marketplaces - presidiare aspetti normativi, legali, regolamentari e 	Metodo: Prova scritta con analisi di caso aziendale. Criterio: L'allievo, analizzando un caso aziendale di impresa intenzionata ad internazionalizzare, dovrà dimostrare di saper predisporre un business plan.	Aula/laboratorio: 52 ore Studio individuale: 26 ore	3

		contrattuali delle esportazioni			
	Web marketing ed E-commerce management	<p>Al termine dell'unità formativa l'allievo sarà in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricorrere ad azioni di Web marketing - comprendere l'importanza delle strategie di SEO - gestire la presenza aziendale su Social Network - presidiare la e-reputation - pianificare una campagna Mail e Gestire il Follow Up - implementare e gestire un E-Coomerce - utilizzare Google Anlytics e le metriche di analisi dei dati commerciali 	<p>Metodo: Prova pratica.</p> <p>Criterio: L'allievo dovrà dimostrare di saper realizzare una campagna di web marketing.</p>	<p>Aula/laboratorio: 56 ore Studio individuale: 28 ore</p>	3,5
	Apprendimento situato in impresa (stage/tirocinio) II	<p>Durante lo stage in azienda l'allievo potrà esercitare ed applicare in autonomia le abilità e le conoscenze acquisite durante la fase d'aula/laboratorio. Lo stage del secondo anno assume a riferimento le competenze tecnico-professionali distintive relative a marketing d'acquisto, commercializzazione, internazionalizzazione, web marketing e e-commerce.</p>	<p>Metodo: Osservazione e verifica della performance lavorativa dello stagista con valutazione dell'effettivo esercizio di conoscenze e capacità. Autovalutazione e rielaborazione dell'esperienza da parte dell'allievo.</p> <p>Criteri: L'approccio valutativo prescelto prevede il giudizio valutativo del tutor aziendale e il successivo riscontro con l'autovalutazione dell'allievo a cura del tutor didattico dell'Ente. Il risultato della combinazione fra etero ed autovalutazione costituisce la relazione di sintesi dell'esperienza, che sarà uno degli oggetti della prova d'esame finale.</p>	<p>Stage: 480 ore Studio individuale e redazione relazione di stage: 190 ore</p> <p>La programmazione dello stage avverrà con la seguente procedura: - Progettazione e preparazione - Stipula convenzione di stage - Gestione e monitoraggio - Valutazione</p> <p>E' data la possibilità ai partecipanti di svolgere parte o l'intero periodo di stage presso aziende alimentari estere.</p>	27

Regole di progressione (propedeuticità)

Il successo formativo al termine della prima annualità, dato dall'ottenimento di 60 crediti, è condizione necessaria per accedere alla seconda annualità di percorso.

Al termine della seconda annualità, a conclusione del percorso, si consegue il diploma di Tecnico Superiore previo superamento di una verifica finale. Il diploma riporta l'indicazione dell'area tecnologica e della figura nazionale di riferimento, che consente l'accesso ai concorsi pubblici e alle Università con il riconoscimento di crediti formativi universitari. Viene inoltre rilasciato l'attestazione EUROPASS in lingua italiana ed inglese.

Finestra di mobilità

E' data la possibilità ai partecipanti di svolgere parte o l'intero periodo di stage presso aziende alimentari estere. E' previsto il riconoscimento dei crediti senza che venga richiesta al corsista alcuna ulteriore attività o verifica di apprendimento.

Flessibilità/personalizzazioni

Per uniformare le conoscenze in ingresso, sono previsti moduli propedeutici personalizzati di riallineamento di Inglese (30 ore), Matematica (12 ore), Principi di nutrizione (12 ore) e Microbiologia e igiene degli alimenti (12 ore). Tali ore sono da considerarsi aggiuntive al monteore di corso previsto.

È inoltre inclusa nel percorso attività di recupero in itinere e di preparazione all'esame finale.

Criteri di calcolo dei crediti

Il criterio di calcolo applicato è il seguente:

1 credito = $\text{somma ore di aula/stage} + \text{ore di studio individuale} / 25 \text{ ore}$ (salvo arrotondamenti).

Sede di realizzazione

FONDAZIONE ITS TECH&FOOD C/O IFOA

Via Gianna Giglioli Valle n. 11 – 42124 Reggio Emilia (RE).