



**Progetto IFTS 2021/22**

**TECNICHE TRADIZIONALI E DIGITALI**

**PER LA PROMOZIONE E LA VALORIZZAZIONE DELLE ECCELLENZE AGROALIMENTARI**

Il percorso, di durata annuale per complessive 1000 ore, prevede la formazione di una figura professionale capace di operare nell'ambito della promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari: tale figura è costituita da solide competenze di marketing, di customer care e di promozione/vendita, a partire dalla conoscenza delle specificità delle filiere agroalimentari e dei servizi ad esse connesse, quali i trasporti e la logistica, la distribuzione organizzata, la ristorazione.

In linea con gli ultimi sviluppi del settore è previsto, quale novità dell'edizione 2021/22, un modulo specifico di approfondimento sul digital marketing e sull'e-commerce.

<b>Moduli Formativi</b>	<b>Monte ore</b>
<b>Normativa di settore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- norme e leggi di settore</li> <li>- sicurezza alimentare e haccp</li> <li>- etichettatura degli alimenti</li> <li>- frodi e sofisticazioni</li> <li>- certificazioni di prodotto per l'export</li> </ul>	<b>36</b>
<b>Marketing, valorizzazione e vendita del Made in Italy agroalimentare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- principi generali di marketing applicati al settore agroalimentare</li> <li>- tecniche di vendita</li> <li>- comunicazione e gestione della relazione con il cliente</li> </ul>	<b>84</b>
<b>Customer care e Customer Relationship (in lingua inglese)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- accoglienza e comunicazione</li> <li>- esercitazioni e simulazioni in lingua</li> </ul>	<b>80</b>
<b>Supply chain</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- scelta dei fornitori</li> <li>- organizzazione dei trasporti</li> <li>- gestione del magazzino</li> <li>- Industria 4.0 Blockchain</li> <li>- sostenibilità ambientale nella filiera</li> </ul>	<b>76</b>



<b>Tecnologie innovative della produzione e trasformazione agroalimentare</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipicità ed eccellenze dell'enogastronomia italiana</li> <li>- le filiere della produzione agroalimentare</li> <li>- quadro normativo per la tutela delle eccellenze agroalimentari</li> <li>- tecniche e tecnologie della trasformazione agroalimentare</li> <li>- Industria 4.0 automazione nella produzione e trasformazione</li> </ul>	<b>100</b>
<b>Preparazioni agroalimentari e servizi ristorativi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- elementi di culinaria e gastronomia</li> <li>- tecniche operative al banco freschi</li> <li>- organizzazione ed economia dei servizi di ristorazione</li> <li>- Industria 4.0 automazione dei processi di ristorazione</li> </ul>	<b>72</b>
<b>Digital Marketing e eCommerce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- strumenti e tecnologie per il digital marketing</li> <li>- fotografare e rappresentare i prodotti agroalimentari</li> <li>- strutturare un servizio e-commerce</li> <li>- Industria 4.0 Big Data</li> </ul>	<b>72</b>
<b>Stage curricolare</b>	<b>480</b>
<b>Totale ore</b>	<b>1000</b>