

## Fondazione Istituto Tecnico Superiore per l'Efficienza Energetica di Reggio Calabria

	Tipologia formativa	Unità Formativa		Durata (ore)				Tipologia docenti*	
				totali	teoria	pratica	verifica		
Sviluppo delle competenze trasversali	Formazione di base	1	Inglese di base	20	6	12	2	P	
		2	Chimica di base	20	6	12	2	P	
		3	Informatica di base	20	6	12	2	L	
		4	Statistica e Matematica	30	10	18	2	P	
		5	Comunicazione in contesto lavorativo e ricerca attiva del lavoro	10	3	6	1	P	
		6	Inglese tecnico	40	20	18	2	P	
	<b>totale ore</b>		<b>140</b>	<b>51</b>	<b>78</b>	<b>11</b>			
Sviluppo delle competenze tecniche	Ambito Food Chain Management	7	Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	50	20	28	2	U	
		8	Geografia economica e mercati tradizionali	35	15	18	2	L	
		9	Fondamenti di economia aziendale	40	15	23	2	L	
		10	Organizzazione e gestione di impresa	40	15	23	2	L	
		11	Logistica e supply chain management	30	10	18	2	L	
		12	Principi, regole e procedure per l'export	35	15	18	2	L	
		13	Autoimprenditorialità e creazione di start-up	40	15	23	2	L	
		14	Strumenti di agevolazione alle imprese	30	10	18	2	L	
	<b>totale ore</b>		<b>300</b>	<b>115</b>	<b>169</b>	<b>16</b>			
	Ambito Nuovi modelli di Marketing territoriale	15	Marketing Agroalimentare	30	15	13	2	U	
		16	Marketing territoriale	30	15	13	2	L	
		17	Laboratorio di Marketing	70	0	68	2	L	
		18	Analisi dei mercati emergenti	30	10	18	2	U	
		19	Internazionalizzazione del Made in Italy	30	10	18	2	L	
	<b>totale ore</b>		<b>190</b>	<b>50</b>	<b>130</b>	<b>10</b>			
	Ambito Food Safety e autenticazione dei prodotti agroalimentari	20	Sicurezza aziendale	20	6	12	2	L	
		21	Sicurezza alimentare	30	10	18	2	U	
		22	Gli standard per la sicurezza alimentare e HACCP	40	15	23	2	L	
		23	Certificazioni di processo e di prodotto – Certificazioni volontarie	30	10	18	2	P	
		24	Certificazioni ambientali – Mercati verdi e Green Public Procurement	30	10	18	2	U	
		25	Analisi sensoriale dell'olio di oliva extravergine	20	6	12	2	L	
		26	Analisi sensoriale del vino	30	15	13	2	L	
	<b>totale ore</b>		<b>200</b>	<b>72</b>	<b>114</b>	<b>14</b>			
	Ambito Innovazione di prodotto/processo dell'industria agroalimentare	27	Informatica gestionale	20	6	12	2	L	
		28	Digital commerce	20	6	12	2	L	
		29	Agricoltura di precisione	30	10	18	2	U	
		30	Smart Agriculture e Internet Of Things	30	10	18	2	L	
		31	Sistemi di produzione con modelli innovativi	30	10	18	2	L	
		32	Functional food e agricoltura no food	20	6	12	2	U	
		33	Alternative food network	30	15	13	2	U	
		34	Packaging innovativo	20	6	12	2	U	
		35	Valorizzazione dei sottoprodotti agroindustriali ai fini energetici	20	6	12	2	U	
		36	Agroenergia	30	10	18	2	L	
		37	Gestione energia da biomasse	20	6	12	2	L	
	<b>totale ore</b>		<b>270</b>	<b>91</b>	<b>157</b>	<b>22</b>			
	<b>Totale ore – Sviluppo delle competenze trasversali e tecniche</b>				<b>1100</b>	<b>379</b>	<b>648</b>	<b>73</b>	