



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

TABELLA 1

Piano di studi II Corso per Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing dei prodotti agrari, agroalimentari e agroindustriali							
Tipologia formativa	Unità Formativa		Durata (ore)				Tipologia docenti
			totali	teoria	pratica	verifica	
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	50	20	28	2	P
<b>totale ore</b>			<b>150</b>	<b>51</b>	<b>88</b>	<b>11</b>	
Ambito Food Chain Management	7	Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	60	20	38	2	U
	8	Geografia economica e mercati tradizionali	40	15	23	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	Autoimprenditorialità e creazione di start-up	40	15	23	2	L
	13	Strumenti di agevolazione alle imprese	30	10	18	2	L
<b>totale ore</b>			<b>280</b>	<b>100</b>	<b>166</b>	<b>14</b>	
Ambito Nuovi modelli di Marketing territoriale	14	Marketing Agroalimentare	40	15	23	2	U
	15	Marketing territoriale	40	15	23	2	L
	16	Analisi dei mercati emergenti	40	15	23	2	U
	17	Internazionalizzazione del Made in Italy	30	10	18	2	L
<b>totale ore</b>			<b>150</b>	<b>55</b>	<b>87</b>	<b>8</b>	
Ambito Food Safety e autenticazione dei prodotti agroalimentari	18	Sicurezza aziendale	20	6	12	2	L
	19	Sicurezza alimentare	30	10	18	2	U
	20	Gli standard per la sicurezza alimentare e HACCP	40	15	23	2	L
	21	Certificazioni di processo e di prodotto - Certificazioni volontarie	40	15	23	2	P
	22	Certificazioni ambientali – Mercati verdi e Green Public Procurement	30	10	18	2	U
	23	Analisi sensoriale dell'olio di oliva extravergine	20	6	12	2	L
	24	Analisi sensoriale del vino	40	15	23	2	L
<b>totale ore</b>			<b>220</b>	<b>77</b>	<b>129</b>	<b>14</b>	
Ambito Innovazione di prodotto/processo dell'industria agroalimentare	25	Informatica gestionale	20	6	12	2	L
	26	Digital commerce	20	6	12	2	L
	27	Agricoltura di precisione	30	10	18	2	U
	28	Smart Agriculture e Internet Of Things	30	10	18	2	L
	29	Sistemi di produzione con modelli innovativi	30	10	18	2	L
	30	Functional food e agricoltura no food	20	6	12	2	U
	31	Alternative food network	40	15	23	2	U
	32	Packaging innovativo	20	6	12	2	U
	33	Valorizzazione dei sottoprodotti agroindustriali ai fini energetici	20	6	12	2	U
	34	Agroenergia	30	10	18	2	L
	35	Gestione energia da biomasse	20	6	12	2	L
<b>totale ore</b>			<b>280</b>	<b>91</b>	<b>167</b>	<b>22</b>	
<b>Totale ore - Sviluppo delle competenze di base, trasversali e tecniche</b>			<b>1080</b>	<b>374</b>	<b>637</b>	<b>69</b>	

\* Tipologia Docenti:

**L** = Esperti provenienti esclusivamente dal mondo del lavoro, cioè dalle "imprese del territorio" o da imprese nazionali/internazionali.

**U** = Esclusivamente docenti inseriti nel sistema universitario.

**P** = Esperti provenienti esclusivamente dal mondo delle professioni o dalle scuole secondarie di secondo grado.