



CORSO IFTS
TECNICO IN VALORIZZAZIONE ED EXPORT DEL MADE IN ITALY
AGROALIMENTARE

PIANO DELLA DIDATTICA

| | Titolo Modulo | Obiettivi | Ore | Metodologia |
|----|---|---|-----------|--|
| M1 | ASPETTI GESTIONALI, ECONOMICO FINANZIARI DI UN'AZIENDA AGRO-ALIMENTARE | Conoscere elementi di organizzazione aziendale; acquisire competenze di base di contabilità aziendale ed analisi e controllo dei costi e dei flussi informativi anche mediante l'utilizzo di soluzioni digitali (CRM, ERP) e metodi statistici. | 44 | Lezioni in aula multimediale e FAD con analisi di casi aziendali, simulazioni ed esercitazioni |
| M2 | SOFT SKYLLS 4.0 | Sapersi relazionare nel contesto professionale focalizzando l'attenzione sulle tecniche di ascolto attivo e di comunicazione assertiva. Saper interagire nel gruppo di lavoro superando eventuali situazioni di conflitto con buona capacità negoziale. Acquisire elementi di self marketing e self empowerment. Acquisire innovation skylls per la crescita aziendale. | 24 | Lezioni in aula multimediale, simulazioni e role playing |
| M3 | STRUMENTI E TECNOLOGIE INFORMATICHE A SUPPORTO DEL SISTEMA AZIENDALE | Padroneggiare le tecnologie dell'informazione e della comunicazione; gestire fogli di calcolo, grafici, tabelle per raccolta, elaborazione, presentazione e comunicazione dati; gestire big data e open data in modo efficace; conoscere modelli e soluzioni del sistema informativo aziendale (reti, LAN/WAN, internet, ecc.); utilizzare tecnologie e device a supporto dell'on line collaboration e dello smart working. Utilizzare la rete e i dati aziendali in modo sicuro in conformità al regolamento europeo 2016/679 GDPR; conoscere processi di configurazione di dispositivi, backup e cybersecurity contro i pericoli di furto dei dispositivi e virus cryptolocker. | 36 | Laboratorio di informatica |





POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

| | | | | |
|-----------|--|---|-----------|---|
| M4 | INGLESE COMMERCIALE (IN LINGUA INGLESE) | Comprendere, leggere, parlare e ascoltare in lingua inglese con riferimento in particolare alle caratteristiche e convenzioni dei linguaggi specialistici in lingua madre e straniera del settore. | 60 | Lezioni frontali con la metodologia CLIL "Content Language Integrated Learning", apprendimento integrato di lingua e contenuto con alternanza di General English e ESP-English for Specific Purposes. |
| M5 | QUALITÀ E SICUREZZA PRODOTTI AGRO- ALIMENTARI | Conoscere la normativa europea e nazionale in materia alimentare e sicurezza degli alimenti, norme di igiene e controlli ufficiali, informazione al consumatore, produzione biologica, disposizioni in tema di origine geografica delle materie prime, materiali a contatto con gli alimenti. Conoscere i sistemi di certificazione (ISO, BRC, IFS, biologico, DOC, DOPO, IGP, IGT). Conoscere e applicare la disciplina in materia di igiene degli alimenti e il sistema HACCP: analisi dei rischi e individuazione dei punti critici. | 28 | Lezione frontale in aula e FAD con analisi di casi e documentazione aziendale, esercitazioni. Sarà rilasciata attestazione formazione HACCP Responsabile (12 ore). |
| M6 | SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO | Acquisire conoscenze generali sui concetti di danno, rischio, prevenzione; fornire conoscenze rispetto alla legislazione e agli organi di vigilanza in materia di sicurezza e salute sul lavoro, nonché in ordine ai rischi specifici legati all'attività agricola ed agro alimentare, all'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale e al rispetto di protocolli anticovid-19. Conoscere le normative in tema di salvaguardia e tutela ambientale. | 16 | Lezioni frontali e FAD, studi di casi reali, simulazioni e role playing. Sarà rilasciato attestato formazione lavoratori rischio alto ai sensi dell'art. 37 del d. lgs. n. 81/2008 e smi. |





POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

| | | | | |
|-----------|--|--|------------|---|
| M7 | VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO, FOOD INNOVATION E SOSTENIBILITA' | Conoscere le filiere del territorio, individuare le tipicità delle produzioni locali in relazione alle risorse e alla cultura del territorio; selezionare materie prime e adottare processi di lavorazione di qualità, nel rispetto dei disciplinari e dell'origine. Conoscere l'impatto delle nuove tecnologie digitali nella tracciabilità (blockchain), nel Packaging e nella produzione di prodotti alimentari. Favorire l'introduzione delle nuove tecnologie nei rapporti industria-distribuzione per l'ottimizzazione della shelf-life dei prodotti e la prevenzione dello spreco alimentare. | 94 | Lezioni in aula multimediale e FAD con simulazioni ed esercitazioni. Sarà sviluppato un laboratorio d'impresa presso l'aula multimediale di PALM Spa Inoltre, saranno sperimentate le tecnologie abilitanti I4.0 per il Food (stampa 3D, AR) presso il FAB LAB di IS Fermi di Mantova |
| M8 | PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO | Conoscere processi e tecnologie delle filiere del territorio (latte e derivati, produzione vegetale, carne e derivati, cereali e derivati, viticoltura, produzione pasta fresca , ecc.). | 68 | Lezioni in aula multimediale, analisi di casi aziendali, esercitazioni |
| M9 | INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI | Definire una strategia di internazionalizzazione mediante analisi di mercato, capacità di budgeting e impiego di strumenti finanziari; conoscere la normativa nazionale/comunitaria/internazionale di riferimento; applicare procedure doganali per l'importazione e l'esportazione di merci anche attraverso sistemi telematici; applicare criteri di classificazione delle merci in conformità alle disposizioni del Sistema Armonizzato; applicare convenzioni per il trasporto internazionale; applicare i criteri previsti da Incoterms per gli scambi internazionali; applicare modalità di stesura di offerte commerciali e di contratti, forme | 170 | Lezioni in aula multimediale con analisi di casi aziendali ed esercitazioni. Project Work di gruppo. |





| | | | | |
|------------|--|---|--------------|--|
| | | di pagamento nelle transazioni commerciali, tecniche di credito documentario; utilizzare sistema di rilevazione dei dati degli scambi commerciali in-tracomunitari (Intrastat); conoscere le procedure di compilazione e controllo documenti di carico/scarico e trasporto, elementi di assicurazione delle merci e la fatturazione dei servizi di trasporto e spezione nazionali ed internazionali; conoscere la normativa in tema di proprietà intellettuale; applicare tecniche di benchmarking, di negoziazione e di customer relationship. | | |
| M10 | MARKETING E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI SUI MERCATI ESTERI | Acquisire conoscenze ed abilità per la promozione e la commercializzazione dei prodotti Made in Italy sul mercato internazionale valorizzando cultura, storia e tradizione territoriale. Predisporre un piano di marketing mix; predisporre un piano di digital marketing e definire una strategia multicanale di vendita. Definire le politiche distributive e di trade marketing. Impostare una politica di customer relationship. | 60 | Lezioni in aula multimediale con simulazioni ed esercitazioni e focus sulle tecnologie 4.0 per la promozione e vendita del prodotto (e-commerce, realtà aumentata) |
| | STAGE | Stage in aziende del territorio che hanno manifestato fabbisogni di personale relativi al profilo del Corso. | 400 | Training on the job |
| | Totale ore Corso | | 1.000 | |

