



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

**PIANO DELLA DIDATTICA**

	<b>Titolo Modulo</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Ore</b>	<b>Metodologia</b>
<b>M1</b>	<b>ASPETTI GESTIONALI, ECONOMICO FINANZIARI DI UN'AZIENDA AGRO-ALIMENTARE</b>	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.	<b>44</b>	Lezioni in aula multimediale e FAD con analisi di casi aziendali, simulazioni ed esercitazioni
<b>M2</b>	<b>SOFT SKYLLS 4.0</b>	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.	<b>24</b>	Lezioni in aula multimediale, simulazioni e role playing
<b>M3</b>	<b>STRUMENTI E TECNOLOGIE INFORMATICHE A SUPPORTO DEL SISTEMA AZIENDALE</b>	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.	<b>36</b>	Laboratorio di informatica





POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

<b>M4</b>	<b>INGLESE COMMERCIALE (IN LINGUA INGLESE)</b>	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.	<b>60</b>	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.
<b>M5</b>	<b>QUALITÀ E SICUREZZA PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</b>	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.	<b>28</b>	Lezione frontale in aula e FAD con analisi di casi e documentazione aziendale, esercitazioni.  Sarà rilasciata <b>attestazione formazione HACCP</b> Responsabile (12 ore).
<b>M6</b>	<b>SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO</b>	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.	<b>16</b>	Lezioni frontali e FAD, studi di casi reali, simulazioni e role playing.  Sarà rilasciato <b>attestato formazione lavoratori rischio alto</b> ai sensi dell'art. 37 del d. lgs. n. 81/2008 e smi.





POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

<b>M7</b>	<b>VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO, FOOD INNOVATION E SOSTENIBILITA'</b>	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.	<b>94</b>	Lezioni in aula multimediale e FAD con simulazioni ed esercitazioni.  Sarà sviluppato un <b>laboratorio d'impresa</b> presso l'aula multimediale di PALM Spa  Inoltre, saranno sperimentate le tecnologie abilitanti I4.0 per il Food (stampa 3D, AR) presso il <b>FAB LAB di IS Fermi di Mantova</b>
<b>M8</b>	<b>PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO</b>	Conoscere processi e tecnologie delle filiere del territorio (latte e derivati, produzione vegetale, carne e derivati, cereali e derivati, viticoltura, produzione pasta fresca , ecc.).	<b>68</b>	Lezioni in aula multimediale, analisi di casi aziendali, esercitazioni
<b>M9</b>	<b>INTERNAZIONALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI</b>	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	<b>170</b>	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.		
<b>M10</b>	<b>MARKETING E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI SUI MERCATI ESTERI</b>	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.	<b>60</b>	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)
	<b>STAGE</b>	Stage in aziende del territorio che hanno manifestato fabbisogni di personale relativi al profilo del Corso.	<b>400</b>	Training on the job
	<b>Totale ore Corso</b>		<b>1.000</b>	

