

## **“TECNICO SUPERIORE DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE”**

(Tecnico Superiore di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica)

Il progetto si pone l'obiettivo di favorire la formazione di figure manageriali del settore agro-alimentare, nello specifico per i prodotti di nicchia che necessitano di competenze multidisciplinari ed un approccio formativo capace di valorizzare le ricchezze territoriali in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato. Il nuovo professionista conoscerà il comparto agro-alimentare in ogni suo dettaglio; sarà in grado di valutare le materie prime e di selezionare fornitori affidabili e convenienti; amministrerà i diversi sistemi di certificazione della qualità e sarà un esperto conoscitore di legislazione igienico-sanitaria in campo alimentare; agevolerà inoltre l'integrazione fra le diverse filiere lattiero-casearia, carne, olivicola, vitivinicola, cerealicola, biologica e conoscendo il ciclo di vita dei prodotti, le reti distributive e le proprietà dei singoli mercati sui quali costruire adeguati piani di marketing.

### **ATTESTATO FINALE**

A coloro che avranno frequentato almeno il 75 % delle ore del corso e che superano le prove finali verrà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore corrispondente al 4° livello della classificazione dell'Unione Europea (EQF). Verranno inoltre riconosciuti 12 Crediti Formativi Universitari, ai fini dell'iscrizione al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentari - Corso di Laurea in Scienze e tecnologie Agrarie - Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali.

### **SEDE DEL CORSO**

Istituto di Istruzione Superiore "G. Garibaldi" Indirizzo : C.da Lornano 6 - 62100 - MACERATA (MC)

### **DURATA CORSO**

N. 800 ore (388 ore di stage, 400 ore d'aula, 12 ore esame finale).

Sono previste indicativamente 4-5 lezioni settimanali.

Inizio corso: Settembre 2014 Fine corso: Aprile 2015

### **SCADENZA E MODALITA' DI ISCRIZIONE**

La domanda dovrà essere inviata a mezzo raccomandata a/r (farà fede il timbro postale) o consegnata a mano entro e non oltre il giorno 22 AGOSTO 2014 e dovrà essere corredata di:

- La Domanda di iscrizione (modello placement All.9)
- Copia del documento d'Identità;
- Curriculum Vitae Europeo,
- Certificato del Centro per l'impiego che attesti la condizione di disoccupazione o lavorativa.

Tutta la documentazione dovrà pervenire al seguente indirizzo:

**CENTRO FORMAZIONE MARCHE s.c.a.r.l.**

**Via I Maggio, n 156 - 60131 Ancona**

**Rif. Scheda 184213**

La modulistica è disponibile sul sito [www.sidagroup.com](http://www.sidagroup.com).

Per informazioni: Dr.ssa Nanetti Maila

Tel.: 071. 28 521

Mail: [formazione@sidagroup.com](mailto:formazione@sidagroup.com)

## **PROGRAMMA DIDATTICO**

### ***UF 1 - ORIENTAMENTO AL MERCATO DEL LAVORO E BILANCIO DELLE COMPETENZE IN ENTRATA E IN USCITA***

#### **CONTENUTI:**

**IL MERCATO DEL LAVORO NEL SETTORE AGROALIMENTARE E LA FIGURA PROFESSIONALE IN USCITA**

- Ruolo e competenze della figura professionale in oggetto, prospettive di lavoro, campi di applicazione di tali competenze nel panorama regionale;
- Analisi degli obiettivi conoscitivi - professionali da raggiungere;
- Presentazione del percorso formativo e degli argomenti trattati;
- Panoramica delle metodologie formative e delle modalità didattiche

**BILANCIO DELLE COMPETENZE**

- Il Dossier di bilancio: schede di analisi o autoanalisi delle proprie caratteristiche personali dal proprio progetto professionale
- la Relazione di bilancio: relazione elaborata contenente in sintesi i più importanti aspetti che risultano dalle schede di lavoro e il progetto professionale;
- il libretto formativo: relative alle sue capacità e ai risultati ottenuti soprattutto in ambito professionale.

### ***UF 2 - UTILIZZO DELLE TIPICITA' ENOGASTRONOMICHE MARCHIGIANE A TAVOLA: RISORSE E TRADIZIONI***

#### **CONTENUTI:**

- Aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio marchigiano
- Nozioni relative agli aspetti culturali, storici e naturalistici del territorio, al fine di valorizzare i prodotti enogastronomici legati agli aspetti locali
- Descrizione e presentazione dei prodotti tipici marchigiani
- Presentazione dei prodotti enogastronomici tipici della regione Marche (vino, olio, ortofrutta, formaggi, carni ed insaccati)
- Caratteristiche di un menù
- Predisposizione e realizzazione di accostamenti culinari ed abbinamenti enogastronomici con prodotti tipici
- Conoscenza delle tecniche di preparazione dei cibi
- La preparazione dei menù con piatti tipici
- Individuazione di piatti tipici ed elaborazione di menù per esaltare e valorizzare i prodotti marchigiani all'interno del canale HO.RE.CA.

### ***UF 3 - LA QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI***

#### **CONTENUTI:**

- Norme di qualità dei singoli prodotti agroalimentari
- Origine dei prodotti e dei sistemi di produzione di qualità (produzioni biologiche ed integrate):
  - prodotti orticoli della Regione Marche: fava fratte rosa - PU; legumi - MC; carciofo precoce - AN; pomodoro Sapore Antico - AP
  - prodotti frutticoli della Regione Marche: Pesco, Albicocco, Susino, Ciliegio, Melo, Pero, Fragola
  - disciplinari di protezione in agricoltura biologica ed integrata
- Caratteristiche qualitative dei prodotti agroalimentari freschi e trasformati:
  - Sensoriali

- Nutrizionali

- Caratteristiche qualitative e/o merceologiche dei prodotti derivanti dalle diverse filiere di produzione: salumi, formaggi, ortofrutta, olio, birra e vino
- Processi produttivi e trasformativi, analisi dei rischi e dei punti critici di controllo degli stessi (HACCP)
- Criteri di sicurezza alimentare, Normativa e sistemi di controllo delle contaminazioni biologiche e chimiche
- I sistemi di tracciabilità e certificazione dal campo alla tavola (Form to Fork) dei prodotti freschi e trasformati
- Le Norme che definiscono e proteggono le produzioni riconosciute (IGT, DOP, DOC) con particolare attenzione alle produzioni enogastronomiche tipiche locali
- Valorizzazione della qualità dei prodotti orticoli di nicchia

#### ***UF 4 I PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI MARCHIGIANI*** **CONTENUTI:**

• Tecniche di trasformazione e valorizzazione dei prodotti tipici:

- Vino

- Olio

-Formaggi

- Insaccati

- Pasta

- Birra: Tecnologia di produzione della birra e visita didattica ad un birrificio o fiera del settore

• Tecniche di conservazione dei prodotti tipici:

- Carni

- Formaggi

- Ortofrutta: malattie post-raccolta e tecnologie innovative per il loro contenimento

• Principi di normativa comunitaria e nazionale a tutela delle produzioni enogastronomiche tipiche

• Progettazione e verifica della shelf life dei prodotti tipici

#### ***UF 5: IL GRUPPO DI LAVORO E LE MODALITA' COMUNICATIVE ANCHE IN LINGUA STRANIERA*** ***(INGLESE TECNICO)***

#### **CONTENUTI:**

Tecniche di negoziazione e gestione conflitti

- Dinamiche di gruppo

- che cos'è un gruppo;

- motivazioni ad aderire ad un gruppo;

- la coesione di un gruppo;

- lavoro di gruppo e coesione;

- risoluzione dei conflitti;

- caratteristiche della comunicazione in un team di lavoro: ascolto attivo, feedback, motivazione e cooperazione nel gruppo

Tecniche di comunicazione:

- la comunicazione verbale e non verbale;

- tecniche di comunicazione efficace: atteggiamento, riformulazione,

- la comunicazione assertiva e il suo assetto mentale Problem solving:

- gestire la complessità;

- gli strumenti del problem solving;

- il processo di decision making;

- le capacità del problem solver

Caratteristiche e convenzioni dei linguaggi specialistici in LINGUA STRANIERA (INGLESE TECNICO E SPECIALISTICO) del settore di riferimento:

- Comprendere: leggere ed ascoltare documenti tecnici relativi alla figura in uscita

- Produrre testi scritti su temi tecnico-specialistici.

**CONTENUTI:**

- Organizzazione aziendale:
  - i concetti chiave dell'organizzazione aziendale;
  - le funzioni,
  - le attività e i compiti,
  - i ruoli e le posizioni di lavoro in azienda;
- Il bilancio aziendale:
  - lettura strategica del bilancio
  - conto economico e stato patrimoniale
- Pianificazione e programmazione aziendale:
  - definizione del budget aziendale
  - analisi di controllo di gestione
  - analisi della redditività del singolo prodotto

UF 7: ASPETTI COMMERCIALI E MARKETING DELL'AZIENDA AGROALIMENTARE

**CONTENUTI:**

- Analisi di mercato
- le tecniche di ricerca, le tecniche di campionamento e il dimensionamento campionario;
- le analisi qualitative e le analisi quantitative;
- il sistema percettivo, motivante e decisionale;
- Marketing strategico e marketing operativo
- Perché fare un piano di marketing: vantaggi, applicabilità e rivendibilità in azienda
- Scenario analysis, strategie di segmentazione e posizionamento per i prodotti agroalimentari:
  - le strategie di penetrazione nel mercato;
  - le strategie di sviluppo del mercato per i prodotti di nicchia;
- Il rapporto prodotto-prezzo per un determinato prodotto agroalimentare, con particolare attenzione al rapporto con le offerte concorrenti locali per i diversi prodotti tipici
- I processi di comunicazione
- I rapporti tra volume della produzione, sistema di vendita, tipologia di prodotto e canale distributivo (produttore, grossista, dettagliante e consumatore)
- I concetti del marketing territoriale e la sua potenza per comunicare e promuovere i prodotti agricoli/agroalimentari locali
- Visual Merchandising
- Tecniche e frequenze di riallestimento del visual
- Lay out e display: gli errori da non commettere
- Cura, disposizione e rifornimento degli scaffali e dei display con le merci nei reparti prodotti freschi
- Cura degli spazi espositivi all'interno del banco vendita e dello stesso reparto
- Come massimizzare la rotazione ed il margine
- Orientamento al cliente
- Accoglienza ed analisi del cliente
- Il ciclo di vita del cliente
- Ottimizzazione delle relazioni con i clienti
- Verso la fidelizzazione della cliente
- Il cliente interno
- Ad ogni azienda il suo : "conoscere i propri clienti"
- Individuazione dei punti di debolezza nella gestione del cliente
- Come aumentare la qualità del servizio
- Web marketing
- Gli strumenti del Web marketing per l'impresa agroalimentari:
  - le applicazioni del Web marketing
  - gli elementi fondamentali del Marketing attraverso la Rete S.E.O. e S.E.M.
  - E-commerce:
    - che cos'è e come di vende on-line;
    - l'impatto dell'e-commerce sui processi aziendali;

- progettare una strategia di vendita, obiettivi di vendita e posizionamento dei prodotti e servizi
- E-mail marketing:
- la potenza dell'e-mail mkt
- Social media marketing:
- strategie per conquistare nuovi clienti;
- Facebook, LinkedIn, Twitter, Pinterest, Youtube
- Gli strumenti del blog applicato al settore agroalimentare

#### *UF 8: DISTRIBUZIONE, APPROVVIGIONAMENTO E LOGISTICA NEL SETTORE AGROALIMENTARE*

##### **CONTENUTI:**

- Sistema distributivo
- La struttura del sistema distributivo e le sue caratteristiche nel nostro Paese
- Le tendenze attuali della struttura distributiva locale, Europea ed internazionale
- Le modalità di vendita dei prodotti agricoli ed agroalimentari sui mercati
- Le norme fondamentali che regolano la vendita ed il commercio di un prodotto agroalimentare (ad es. vino, olio, formaggio)
- Le reti di connessione e le relazioni esistenti fra impresa di distribuzione al dettaglio ed all'ingrosso, in una determinata zona
- Punti di integrazione e le relative modalità (grande distribuzione integrata, distribuzione indipendente associata, distribuzione indipendente)
- Le diverse tipologie di punti di vendita (Ipermercati, supermercati, discount, dettaglio con vendita assistita)
- Approvvigionamento
- Gestione delle scorte del reparto
- Tecniche di contenimento delle differenze inventariali
- Gestione degli ordini
- Tecniche di negoziazione
- Selezione dei fornitori, che forniscano maggiori garanzie sulla qualità dei prodotti enogastronomici
- Servizio logistico
- Struttura del servizio logistico applicato all'azienda agricola/agroindustriale
- La catena del freddo ed il sistema di monitoraggio dei parametri critici
- Il magazzino e lo stoccaggio delle materie prime/semilavorati/prodotti finiti
- I collegamenti, le semistrutture (fasi) e la fruibilità; gestione e monitoraggio del movimento dei prodotti finiti dal magazzino al banco vendita
- Il controllo delle disponibilità, il ricevimento e la soddisfazione di domanda; rapporti fra volume di domanda e tempi medi di soddisfazione della stessa
- Modalità di controllo degli standard di servizio
- Livelli di servizio all'interno del territorio locale, nazionale ed internazionale
- Approvvigionamento delle materie prime
- La figura del buyer e del Responsabile Ufficio acquisti
- Sistemi per la gestione delle disponibilità e delle scorte
- Forme di vendita o consegna non rigida

#### *UF 9: IMPRENDITORIALITÀ E START UP D'IMPRESA E PARI OPPORTUNITÀ'*

##### **CONTENUTI:**

- Imprenditorialità Start up
  - L' imprenditore: caratteristiche, abilità e competenze
  - Lo Start up di impresa: analisi del percorso e valutazione dell'idea imprenditoriale
  - Tipologia dell'idea: spin off universitario, nuova impresa
  - Business plan; redazione del Business Plan
  - Business idea: Swot analysis
  - Verifica delle opportunità di finanziamento agevolato
  - Presentazione agli investitori
  - Visita alla Start up innovativa (Symbiotec) e testimonianza dell'imprenditore
- PARI OPPORTUNITÀ':**

- Il contesto normativo ed istituzionale nazionale;
- il significato di pari opportunità, mainstreaming ed empowerment;
- elementi normativi/legislativi in materia di pari opportunità;
- Le pari opportunità dal punto di vista etico
- Le pari opportunità dal punto di vista del lavoro
- interessi, scelte formative e professionali nella prospettiva di genere;
- analisi critica delle professioni tipicamente femminili/maschili;
- vincoli e opportunità professionali nella prospettiva di genere;
- dinamiche relazionali nel mondo del lavoro in un'ottica di genere;
- la conciliazione dei tempi di vita e di lavoro: Legge 53/2000 ed altre norme.

#### *UF 10: LABORATORIO DIDATTICO IN AZIENDA E BEST PRACTICES*

##### **CONTENUTI:**

- Visita aziendale e testimonianza di Valentino Ferrari, Direttore dell'Unità di ricerca per l'orticoltura (CRA\_ORA), di Monsampolo del Tronto (AP), per favorire l'apprendimento, da parte dei discenti, delle attività di ricerca, ai fini della promozione e valorizzazione delle tipicità ortofrutticole locali
- Visita aziendale e testimonianza del Direttore dell'Azienda agraria del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari ed Ambientali dell'Università Politecnica delle Marche
- Visita al Centro Sensoriale di Matelica
- Visita ad una fiera del settore (Expo 2015 o Cibus)



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



FSE MARCHE  
IL FONDO SOCIALE EUROPEO  
CONSTRUISCE IL TUO FUTURO



REGIONE MARCHE



MINISTERO DEL LAVORO  
E DELLA PREVIDENZA SOCIALE  
Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



TECNICA SUPERIORE  
I F T S  
FORMAZIONE



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
"GIUSEPPE GARIBALDI"



ISTITUTO AGRARIO MACERATA

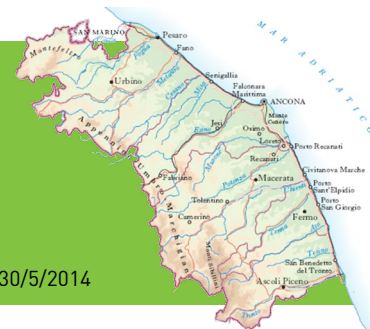


SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL PERCORSO DI ISTRUZIONE FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE - IFTS:

## "TECNICO SUPERIORE DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA AGROALIMENTARE"

(Tecnico Superiore di progettazione e realizzazione di processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica)

POR MARCHE FSE 2007/2013 - ASSE 4 OS L cat. 72 Scheda n. 184213 - Autorizzato e finanziato con D.D.P.F. N. 137/IFD del 30/5/2014



**SOGGETTO PROPONENTE:** CENTRO FORMAZIONE MARCHE  
VIA I MAGGIO 156 - 60131 ANCONA (AN)

### OBIETTIVI DEL CORSO

Il progetto si pone l'obiettivo di favorire la formazione di figure manageriali del settore agro-alimentare, nello specifico per i prodotti di nicchia che necessitano di competenze multidisciplinari ed un approccio formativo capace di valorizzare le ricchezze territoriali in un corretto rapporto prodotto/territorio/mercato. Il nuovo professionista conoscerà il comparto agro-alimentare in ogni suo dettaglio; sarà in grado di valutare le materie prime e di selezionare fornitori affidabili e convenienti; amministrerà i diversi sistemi di certificazione della qualità e sarà un esperto conoscitore di legislazione igienico-sanitaria in campo alimentare; agevolerà inoltre l'integrazione fra le diverse filiere lattiero-casearia, carne, olicola, vitivinicola, cerealicola, biologica e conoscendo il ciclo di vita dei prodotti, le reti distributive e le proprietà dei singoli mercati sui quali costruire adeguati piani di marketing.

### REQUISITI D'ACCESSO DESTINATARI:

N. 20 partecipanti (n. 12 posti riservati alle donne) con i seguenti requisiti:

- Età superiore a 18 anni;
- Disoccupati/inoccupati;
- Occupati, lavoratori in mobilità;
- Titolo di studio: Diploma di Istruzione Secondaria Superiore; Diploma professionale di tecnico di cui al decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226 art. 20 c.1 lettera c; è consentito l'accesso anche a coloro che sono in possesso dell'ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del decreto legislativo 17 ottobre 2005 n. 226 art. 2 comma 5, nonché a coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore previo accertamento delle competenze acquisite anche in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione di cui al Regolamento adottato con decreto Ministro Pubblica Istruzione 22/08/2007 n. 139. (Inoltre, possono accedere al percorso anche coloro che non sono in possesso del diploma di istruzione superiore secondaria purché dimostrino il possesso di adeguate competenze alfabetiche e matematiche funzionali che contengono requisiti essenziali per l'accesso a un canale di istruzione e formazione di livello post-secondario e quindi di 3° livello).

### SEDE DEL CORSO:

Istituto di Istruzione Superiore "G. Garibaldi"  
Indirizzo : C.da Lornano 6 - 62100 - MACERATA (MC)

### DURATA CORSO:

N. 800 ore (388 ore di stage, 400 ore d'aula, 12 ore esame finale).  
Sono previste indicativamente 4-5 lezioni settimanali.  
Inizio corso: Settembre 2014  
Fine corso: Aprile 2015

### PROGRAMMA DIDATTICO

UF 1 - ORIENTAMENTO AL MERCATO DEL LAVORO E BILANCIO DELLE COMPETENZE IN ENTRATA E IN USCITA  
UF 2 - UTILIZZO DELLE TIPICITA' ENOGASTRONOMICHE MARCHIGIANE A TAVOLA: RISORSE E TRADIZIONI  
UF 3 - LA QUALITA' E SICUREZZA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
UF 4 - I PROCESSI DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI MARCHIGIANI  
UF 5 - IL GRUPPO DI LAVORO E LE MODALITA' COMUNICATIVE ANCHE IN LINGUA STRANIERA (INGLESE TECNICO)

UF 6 - ASPETTI ECONOMICO FINANZIARI DI UN'AZIENDA AGROALIMENTARE  
UF 7 - ASPETTI COMMERCIALI E MARKETING DELL'AZIENDA AGROALIMENTARE  
UF 8 - DISTRIBUZIONE, APPROVVIGIONAMENTO E LOGISTICA NEL SETTORE AGROALIMENTARE  
UF 9 - 'IMPREDITORIALITA' E START UP D'IMPRESA E PARI OPPORTUNITA'  
UF 10 - LABORATORIO DIDATTICO IN AZIENDA E BEST PRACTICES

### SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili, si effettuerà una selezione. I candidati saranno avvisati telefonicamente o via mail, con almeno 3 giorni di anticipo rispetto al giorno e all'ora della selezione. In caso di assenza si perderà il diritto alla partecipazione al corso. La selezione avverrà mediante una prova scritta e/o pratica, anche in forma di test, un colloquio sulle materie oggetto del corso, motivazione di partecipazione, valutazione dei titoli di studio e requisiti professionali.

### ATTESTATO FINALE

A coloro che avranno frequentato almeno il 75 % delle ore del corso e che superano le prove finali verrà rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore corrispondente al 4° livello della classificazione dell'Unione Europea (EQF). Verranno inoltre riconosciuti 12 Crediti Formativi Universitari, ai fini dell'iscrizione al Corso di Laurea in Scienze e Tecnologia Alimentari - Corso di Laurea in Scienze e tecnologie Agrarie - Corso di Laurea in Scienze Forestali ed Ambientali.

### SCADENZA E MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione al corso è completamente **GRATUITA** in quanto finanziato dal Fondo Sociale Europeo - Regione Marche. E' prevista un'indennità di frequenza a coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso. Per gli allievi residenti in Comuni differenti dalla sede del corso, e limitatamente all'uso di mezzi pubblici, è previsto un rimborso spese di viaggio. La domanda dovrà essere inviata a mezzo raccomandata a/r (farà fede il timbro postale) o consegnata a mano **entro e non oltre il giorno 22 AGOSTO 2014** e dovrà essere corredata di:

- La Domanda di iscrizione (modello placement ALL.9)
- Copia del documento d'Identità;
- Curriculum Vitae Europeo,
- Certificato del Centro per l'impiego che attesti la condizione di disoccupazione o lavorativa.

Tutta la documentazione dovrà pervenire al seguente indirizzo:

**CENTRO FORMAZIONE MARCHE s.c.a.r.l.**

Via I Maggio, n 156 - 60131 Ancona

Rif. Scheda 184213

La modulistica è disponibile sul sito [www.sidagroup.com](http://www.sidagroup.com)

Qualora dalla domanda presentata si dovesse

evincere la mancanza di uno soltanto dei requisiti di ammissione, si perderà il diritto di partecipazione al corso.

Per informazioni:

Tel.: 071. 28 521

Dr.ssa Nanetti Maila

Mail:

formazione@sidagroup.com

