



Sede Legale Via Anzio, 36 – 85100 Potenza
Sede Operativa Via Sicilia, 65 – 85100 Potenza
Tel./Fax 097134692
C.F.: 01432870762

TITOLO : Esperto nel settore agroalimentare

AREA TEMATICA

Marketing, Supply Chain Management, Sicurezza Alimentare e Gestione della Qualità, Commercio, Logistica - Creazione d'impresa

DESTINATARI

Potranno avere accesso al percorso formativo i diplomati e laureati di qualsiasi gruppo disciplinare, interessati ad entrare in aziende del settore agroalimentare nell'area commerciale/marketing, in quanto, in esito al percorso formativo, padroneggeranno il funzionamento dell'intera filiera della qualità agro-alimentare, dall'analisi, alla certificazione, fino al quality branding.

Il percorso formativo potrà privilegiare:

I diplomati presso l'Ist. Tecnico Biologico; Ist. Agrario; Istituto Tecnico Commerciale; Ist. Tecnico Industriale; Liceo Scientifico; Istituto Professionale; Liceo Classico; Liceo Socio PsicoPedagogico; Liceo Linguistico; Liceo Artistico/ Laureati del gruppo agrario, chimico-farmaceutico, medico, geo-biologico; scientifico ed economico-statistico; linguistico; psicologico.

Il numero dei partecipanti sarà: Min. 6 – Max 15

ORGANIZZAZIONE DEL CORSO

Il corso si compone di 940 ore di formazione d'aula, declinate in 7 moduli, e 960 ore di stage.

I contenuti delle sessioni didattiche sono state definite di concerto con le aziende che partecipano al progetto e che ospiteranno i partecipanti in fase di stage.

Il Progetto verrà costantemente monitorato, tramite metodologie e procedure certificate secondo i parametri di qualità ISO 9001:2008 settore EA 37, mediante verifiche in itinere e finali e attraverso la somministrazione agli allievi di questionari di gradimento e di soddisfazione.

ORARIO E SEDE

08:00 - 14:00 - Risorse Srl – Via Sicilia n.53, Potenza (PZ)

Avvio (previsto) Marzo 2012 - Termine (previsto) 31.05.2013

OBIETTIVI FORMATIVI

In esito al percorso formativo, l' "Esperto nel settore agro-alimentare" padroneggerà il funzionamento dell'intera filiera della qualità agro-alimentare, dall'analisi, alla certificazione, fino al quality branding. Sarà in grado di:

Effettuare l'analisi chimico-fisica, microbiologica e sensoriale della qualità dei prodotti agro-alimentari/Definire le procedure e le istruzioni per l'implementazione di un Sistema agro-qualità/Realizzare una ricerca di marketing nel settore agro-alimentare/Realizzare un piano di marketing/Realizzare interventi di marketing/Acquisire competenze settoriali di Comunicazione d'impresa – Marketing - Pubblicità spendibili in ogni contesto lavorativo, privato, pubblico o sociale/Mettersi in proprio/Ceare impresa

CONTENUTI

La formazione d'aula avrà una durata di 940 ore così strutturate:

MODULO 1: Orientamento e socializzazione (10 ore)

Obiettivi: Il modulo restituirà una job analysis, determinando caratteristiche, qualità, capacità,



Sede Legale Via Anzio, 36 – 85100 Potenza
Sede Operativa Via Sicilia, 65 – 85100 Potenza
Tel./Fax 097134692
C.F.: 01432870762

abilità, motivazioni, conoscenze e attività necessarie per uno svolgimento efficace del ruolo professionale.

Contenuti: U. D. 1.1: Motivazione; U. D. 1.2: La figura professionale

MODULO 2: Impresa e qualità (70 ore)

Obiettivi: In esito al modulo i partecipanti svilupperanno capacità di analisi e di interpretazione dei fenomeni e dei dati aziendali, di selezione delle informazioni rilevanti e di loro lettura critica - nell'ottica di formulare e argomentare giudizi autonomi -, di utilizzo selettivo dei concetti e delle tecniche appresi per l'analisi/soluzione di problemi specifici in contesti decisionali aziendali reali.

Contenuti: U. D. 2.1: Il sistema agro-alimentare regionale, nazionale e internazionale. Elementi di storia dei mercati; U. D. 2.2: Il sistema impresa nel comparto agro-alimentare; U. D. 2.3: L'organizzazione aziendale

MODULO 3: Analisi fisica e chimica, analisi sensoriale (240 ore)

Obiettivi: In esito al modulo i partecipanti saranno in grado di effettuare le analisi di controllo della qualità dei prodotti agro-alimentari (analisi fisica, chimica e microbiologica, e analisi sensoriale)

Contenuti: U. D. 3.1: Analisi fisica e chimica; U. D. 3.2: Analisi sensoriale; U. D. 3.3: Le analisi microscopiche e il filth-test; U. D. 3.4: Le agenzie nazionali ed internazionali per la sicurezza alimentare

MODULO 4: Agro-qualità (160 ore)

Obiettivi: In esito al percorso formativo i partecipanti, a partire dalla conoscenza della normativa sui sistemi di qualità, saranno in grado di applicare criteri e procedure relativi all'igiene dei prodotti agroalimentari e garanzia sotto l'aspetto nutrizionale, stabilendo principi generali e consentendo alle aziende di definire gli aspetti organizzativi, tecnici ed operativi (ambito cogente); relativi alla tutela delle produzioni tipiche (ambito regolamentato); relativi alla certificazione dei processi aziendali e/o dei prodotti e per la conseguente definizione di standard qualitativi dei prodotti alimentari (ambito volontario).

Contenuti: U. D. 4.1: Ambito cogente; U. D. 4.2: Ambito regolamentato; U. D. 4.3: Ambito volontario. Le certificazioni; U. D. 4.4: Biotecnologie e qualità: nuove frontiere

MODULO 5: Food Marketing (300 ore)

Obiettivi: In esito al modulo i partecipanti saranno in grado utilizzare tecniche e strumenti di marketing per la promozione di prodotti e servizi; effettuare un'analisi di mercato; utilizzare tecniche di customer care, tecniche di E-commerce, tecniche di ricerca in rete, social media marketing; formulare una pianificazione strategica mirata; realizzare un'adeguata scelta degli strumenti operativi.

Contenuti: U. D. 5.1: Elementi e strategie di marketing; U. D. 5.2: Il settore agro-alimentare. L'organizzazione del commercio internazionale; U. D. 5.3: La ricerca; U. D. 5.4: Il piano marketing e il piano commerciale; U. D. 5.5 La promozione; U. D. 5.6 La distribuzione; U. D. 5.7 Il controllo del marketing

MODULO 6: Laboratorio sul MdL (50 ore)

Obiettivi: Il modulo è finalizzato ad informare e sensibilizzare i discenti sulle dinamiche del mondo del lavoro con riferimento al settore/competenze della proposta.

Contenuti: Counseling e coaching (orientamento nella realizzazione professionale; accompagnamento al lavoro e gestione dei percorsi di inserimento nei processi produttivi e di sviluppo di carriera; assistenza nella ricerca di occupazione; consulenza sulle strategie di autopromozione). Organizzazione incontri 1to1 con le aziende. Career day e job day; visite



studio.

MODULO 7 - Autoimprenditorialità (110 ore)

Obiettivi: Il modulo è finalizzato alla simulazione d'impresa/attività autonoma.

Contenuti: Redigere un business plan. Tutoring nella redazione di un business plan per "diventare imprenditori". Sostegno informativo. Assistenza tecnica e accompagnamento allo start-up d'impresa.

ELENCO ORGANIZZAZIONI CHE OSPITANO I TIROCINI

NOME AZIENDA	SEDE	TIPO DI ATTIVITÀ
GeG - Genuinità e Gusto	Tito, zona industriale	Produzione e commercializzazione di prodotti da forno
Sagittario srl	Lauria, contrada milordo 8/a	Produzione, trasformazione e commercializzazione di latte
ALSIA	Matera e potenza	Ente strumentale della regione Basilicata in materia di sviluppo del comparto agricolo
Agriter	Banzi contrada perazzetto	Produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti ortofrutticoli
Industrial carni	Fornia, via s.s. ausonia km 29,700 – z.i. di penitro	Lavorazione carni
Mulino Sorace	Lauria, contrada melara	Mulino, trasformazione farina e cereali
Pastificio Domenico Paone fu Erasmo spa	Fornia, via delle industrie 58 – z.i. penitro	Produzione di pasta
Biscottificio Esposito Di Dibella Loredana	Lauria, via cerse dello speciale	Produzione di biscotti
Agrocarne sud s.c.a.r.l.	Latronico, contrada graffia	Trasformazione carne suina, produzione insaccati
Pasta Pasta Srl	Episcopia, localita' demanio zona pip	Produzione di pasta
Coviello Francesco	Potenza, contrada dragonara 43	Caseificio
IBC srl	Venosa, s.p. 10, km 77,500	Commercio e lavorazione carni e bestiame
Giardini e ambiente srl	Lavello, piazza s. Maria assunta frazione gaudiano	Coltivazione e gestione piante ornamentali
Oroverde Lucano Srl	Ferrandina – SS 407 Bivio Ferrandina	Coltivazione, trasformazione e commercializzazione olio
Heinz Italia Spa	Latina, Via Migliara, 45	Produzione Alimenti