Percorso formativo in
Economia e Marketing nell'Agrifood

OBIETTIVI DEL PERCORSO:

Il percorso formativo mira alla formazione di una figura professionale tecnica, altamente specializzata, in grado di:

- *lavorare nell'impresa contribuendo all'innovazione dei sistemi gestionali attraverso un approccio integrato e supportando l'imprenditore nelle attività amministrative, contabili, commerciali e logistiche;*
- *valorizzare e promuovere la storia e la cultura dei prodotti tipici e di quelli innovativi;*
- *collaborare nella definizione del piano marketing e nello sviluppo della rete commerciale per i circuiti distributivi nazionali e internazionali.*

DURATA PERCORSO	
ATTIVITA' DIDATTICA E LABORATORIALE	1000
STAGE/TIROCINIO	800
TOTALE ORE	**1800**

Tutti i moduli didattici saranno arricchiti dalle seguenti esperienze laboratoriali:

LABORATORI
❖ **Laboratorio di E-commerce** Dedicato allo sviluppo e alla sperimentazione di soluzioni digitali per la vendita online, la gestione dei marketplace, il marketing digitale e l'ottimizzazione dei processi di commercializzazione dei prodotti. ❖ **Laboratorio di Comunicazione** Finalizzato allo sviluppo delle competenze relazionali e comunicative degli studenti. ❖ **Laboratorio Linguistico/ Informatica** Pratica e comprensione orale delle lingue attraverso approcci interattivi e situazioni reali. Utilizzo di tecnologie informatiche e software gestionali all'analisi dei dati. ❖ **Laboratorio Immersivo** Basato su tecnologie 4.0 e realtà virtuale, per esperienze formative ad alto impatto visivo. ❖ **Laboratorio di Innovazione e Prototipazione Agroalimentare** Creazione di alimenti innovativi attraverso macchinari professionali e soluzioni tecnologiche avanzate. ❖ **Laboratorio Microbiologico** Dedicato alle analisi microbiologiche per il controllo della qualità e della sicurezza degli alimenti, con attività di ricerca, monitoraggio e sperimentazione a supporto dell'innovazione nei processi produttivi. ❖ **Laboratorio di cucina** Dedicato alla preparazione, trasformazione e sperimentazione di prodotti agroalimentari, finalizzato allo sviluppo di nuove ricette, alla valorizzazione delle materie prime e alla dimostrazione di tecniche innovative di lavorazione. ❖ **Laboratorio Chimico "A Residuo Zero"** Dedicato alle analisi chimiche per la determinazione dei residui e la verifica della conformità dei prodotti agroalimentari, con particolare attenzione ai sistemi di produzione a residuo zero, alla qualità, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità delle filiere. ❖ **Laboratorio di Analisi Sensoriale** Dedicato alla valutazione delle caratteristiche sensoriali dei prodotti agroalimentari attraverso test organolettici e metodologie standardizzate, a supporto dello sviluppo di nuovi prodotti, del controllo qualità e della valorizzazione delle produzioni. ❖ **Laboratorio di Innovazione e Prototipazione Agroalimentare per la filiera del cioccolato/cacao e per la filiera cerealicola** Dedicato alla ricerca, allo sviluppo e alla prototipazione di nuovi prodotti e processi agroalimentari nelle filiere del cacao/cioccolato e dei cereali. La struttura supporta attività di sperimentazione, analisi della qualità, ottimizzazione dei processi produttivi e sviluppo di soluzioni innovative, favorendo il trasferimento tecnologico e la collaborazione tra imprese, enti di ricerca e operatori del settore. ❖ **Laboratorio Idroponico** Dedicato alla coltivazione fuori suolo mediante sistemi idroponici, con particolare riferimento a impianti verticali a colonne e altre tecnologie innovative. Consente di sperimentare tecniche di coltivazione sostenibili, ottimizzare l'uso di acqua e nutrienti e sviluppare protocolli per la produzione di colture ad alta qualità e resa.

PROGRAMMAZIONE DIDATTICA 2026-2028

MODULI BASE E TRASVERSALI

1. **Inglese**

- Potenziare le abilità comunicative globali, sia nell'esposizione orale che nell'interazione in contesti accademici e professionali del settore.
- Padroneggiare le strategie di lettura per una comprensione globale e selettiva di testi specialistici, acquisendo il lessico tecnico di base.
- Strutturare e redigere testi tecnici e professionali, utilizzando le forme morfosintattiche più adeguate ai diversi contesti d'uso.
- Tradurre e produrre testi comunicativi settoriali in modo efficace.
- Sviluppare le competenze necessarie per il conseguimento della certificazione linguistica durante le attività di laboratorio.

2. **Inglese tecnico commerciale**

- Utilizzare con naturalezza il linguaggio tecnico di settore nelle dinamiche di business.
- Redigere e interpretare documenti commerciali e corrispondenza aziendale.
- Gestire con successo transazioni commerciali e interazioni professionali sia telefoniche che multimediali.
- Presentare e valorizzare in lingua inglese i prodotti del settore agroalimentare.

3. **Informatica generale e corso EIPASS**

- Padroneggiare l'uso del sistema operativo, ottimizzando la gestione di file, cartelle e risorse digitali.
- Utilizzare con disinvoltura i principali strumenti di produttività, dai software di elaborazione testi ai fogli di calcolo e ai programmi di presentazione.
- Acquisire sul campo, grazie alle ore di laboratorio, le competenze pratiche per il conseguimento della certificazione ufficiale EIPASS 7 Moduli User.

4. **Orientamento e bilancio delle competenze**

- Mappatura del potenziale: analizzare e descrivere chiaramente le proprie competenze e aspirazioni professionali.
- Pianificazione strategica: disegnare percorsi di crescita in linea con le reali opportunità del settore agroalimentare.
- Personal Branding: presentarsi in modo efficace e professionale sia attraverso strumenti tradizionali (CV) sia digitali (LinkedIn).
- Self-confidence: affrontare colloqui di lavoro e dinamiche aziendali con sicurezza e autoconsapevolezza.

5. **Privacy**

- Padronanza normativa: Comprendere a fondo il GDPR (Regolamento UE 679/2016) e le sue applicazioni.
- Applicazione pratica: Sperimentare e gestire le regole sulla protezione dei dati con l'ausilio di moderni strumenti digitali.

6. **Sicurezza sui luoghi di lavoro**

- Cultura della sicurezza: conoscere il quadro normativo e identificare tempestivamente i principali fattori di rischio sul lavoro.
- Gestione delle emergenze: reagire in modo corretto e tempestivo in situazioni critiche.
- Consapevolezza operativa: adottare i comportamenti corretti e le buone pratiche specifiche all'interno di aziende alimentari e laboratori scientifici.

MODULI PROFESSIONALIZZANTI

1. **Economia, Contabilità Generale e Organizzazione dell'Impresa Agrifood**

L'obiettivo è insegnare a leggere e registrare i movimenti finanziari ed economici dell'azienda, capendo come le decisioni operative (acquisti, vendite, investimenti) si riflettono sul bilancio e sul risultato di esercizio (utile o perdita).

1.1 Organizzazione aziendale

- Imprenditore e impresa: definizione, caratteristiche, finalità.
- Forme societarie: finalità, caratteristiche, autonomia patrimoniale.
- Analisi dei costi fissi e variabili, diretti e indiretti
- Analisi del modello Break even point: positività e limiti del modello.

1.2 Fondamenti di Contabilità Generale

- Il metodo della Partita Doppia: comprendere la distinzione fondamentale tra l'aspetto economico (costi e ricavi) e l'aspetto finanziario (entrate e uscite di cassa/banca, crediti e debiti).
- I libri contabili obbligatori: l'utilizzo pratico del Libro Giornale, del Libro Inventari e dei registri IVA. La gestione della Prima Nota.
- La documentazione aziendale: come si legge e si registra una fattura (attiva e passiva), la gestione dei documenti di trasporto (DDT) fondamentali per la logistica, e le note di variazione.

1.3 Start Up Management

- Ideazione, lancio e gestione di una start-up, focalizzandosi sull'innovazione di prodotto.
- Sviluppare e presentare un business plan efficace, analizzandone analiticamente gli aspetti finanziari, strategici e operativi.
- Differenziare l'offerta sul mercato, intercettando e anticipando i bisogni e le nuove tendenze dei consumatori.

1.4 Founding of financial resocurces

- Accesso al capitale: comprendere e mappare le diverse fonti di finanziamento disponibili sul mercato.
- Valutazione strategica: analizzare rischi e benefici associati a ciascuna tipologia di capitale per scegliere la soluzione ottimale.
- Applicazione pratica: applicare le principali strategie di reperimento e gestione delle risorse finanziarie.

2. Specificità e Struttura delle Filiere Agroalimentari

Contesto di Filiera. Analisi delle dinamiche macroeconomiche e delle relazioni tra i diversi attori, dal campo alla tavola (from farm to fork).

2.1 Introduzione alle produzioni agroalimentari abruzzesi

- Esplorare in profondità le principali produzioni d'eccellenza della regione Abruzzo, comprendendone a fondo i processi produttivi e le caratteristiche organolettiche.
- Progettare strategie di valorizzazione per promuovere l'identità e la qualità delle eccellenze agroalimentari locali.
- Posizionare e promuovere i prodotti tipici abruzzesi con successo sia sul mercato locale che nello scenario internazionale.

2.2 Mappatura della filiera

- Produzione primaria, trasformazione industriale, grande distribuzione organizzata (GDO), canale Ho.Re.Ca. e dettaglio specializzato.

2.3 Politiche e normative

- Impatto della PAC (Politica Agricola Comune), transizione ecologica e normative sulla sicurezza alimentare (HACCP, certificazioni di qualità).

3. Sistemi di gestione per la qualità e certificazione ambientale

- Offrire consulenza strategica alle aziende per l'ottenimento e il mantenimento delle principali certificazioni del settore agroalimentare.
- Calcolare e analizzare la carbon footprint di prodotto per misurare con precisione l'impatto ambientale e le emissioni di CO_2.
- Sviluppare soluzioni pratiche e piani d'azione mirati a ridurre l'impronta di carbonio lungo tutta la filiera produttiva.

4. **Logistica nell'Agrifood**

Ottimizzare lo spostamento della merce tutelando la qualità del prodotto fresco o trasformato.

4.1 Logistica agroalimentare e catena del freddo

- Gestione dei magazzini a temperatura controllata, trasporti refrigerati e conservazione.

4.2 Tracciabilità e Rintracciabilità

- Sistemi informativi, codici a barre, RFID e introduzione alla Blockchain per la trasparenza di filiera.

4.3 Packaging innovativo e sostenibile

- Materiali eco-compatibili che prolungano la *shelf-life* (vita sullo scaffale) riducendo gli sprechi alimentari.

5. **Marketing Strategico e Valorizzazione delle Tradizioni**

Identità e Posizionamento. Come trasformare il legame con il territorio e la storia in un vantaggio competitivo tangibile sul mercato.

5.1 Fondamenti di comunicazione

- Storytelling agroalimentare: Elaborare e proporre messaggi chiari, d'impatto e persuasivi per valorizzare i prodotti del settore.
- Relazioni interpersonali: Utilizzare tecniche avanzate di comunicazione per collaborare in team e interagire con i clienti in modo efficace.

5.2 I marchi di tutela e la valorizzazione del territorio

- Strategie per prodotti DOP, IGP, STG e biologici.

5.3 Heritage Marketing e Storytelling

- Raccontare la tradizione, la famiglia e l'artigianalità per creare una connessione emotiva con il consumatore.

5.4 Analisi del consumatore moderno

- I nuovi trend di consumo (prodotti salutistici, *free-from*, km zero, etici e sostenibili).

6. **Commercializzazione, Innovazione e Canali di Vendita**

Strategie di Mercato e Futuro. Introdurre l'innovazione nei processi di vendita e intercettare i mercati internazionali.

6.1 Strategie distributive e Omnicanalità

- Integrazione tra retail fisico, mercati contadini diretti ed E-commerce (B2B e B2C).

6.2 Digital Marketing Agrifood

- Social media management per il cibo, content marketing, inbound marketing ed esportazione digitale.

6.3 Innovazione di prodotto e di processo

- L'Open Innovation nell'agrifood, l'agricoltura di precisione spiegata al marketing, e lo sviluppo di nuovi prodotti (Food Innovation).

7. Le tecnologie 4.0 nell’agroalimentare

- Dominare l'evoluzione digitale e le innovazioni tecnologiche che stanno ridefinendo i paradigmi del settore agroalimentare.
- Comprendere e implementare soluzioni basate su Internet delle Cose (IoT), Big Data e Blockchain per ottimizzare i processi produttivi.
- Applicare l'automazione intelligente nella gestione strategica e nel tracciamento della filiera agroalimentare.

CASE HISTORY REALE
Ogni modulo si concluderà con l’analisi di un caso di studio reale (un'azienda che ha digitalizzato la filiera, un consorzio che ha rilanciato una DOP ecc.) permettendo ai partecipanti di applicare la teoria economica in pratica aziendale.