

AREA	MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA	Teoria	Pratica/Casi studio	Laboratorio/Visita didattica
BASE	orientamento e bilancio delle competenze	20	Gli studenti saranno in grado di: analizzare e descrivere in modo chiaro le proprie competenze e aspirazioni professionali; pianificare percorsi di crescita in linea con le opportunità del settore agroalimentare; presentarsi in modo professionale attraverso strumenti tradizionali (curriculum) e digitali (LinkedIn); affrontare colloqui e situazioni lavorative con maggiore sicurezza e consapevolezza.	8	12	
	fondamenti di comunicazione	25	Gli studenti saranno in grado di: elaborare e proporre messaggi chiari e persuasivi per valorizzare un prodotto agroalimentare; Utilizzare tecniche avanzate di comunicazione per collaborare con colleghi, interagire con clienti.	10	15	
	privacy	15	Gli studenti conosceranno il contenuto del GDPR e del Regolamento 679/2016, e saranno in grado di sperimentare la normativa con l'ausilio di strumenti digitali.	10	5	
	sicurezza sui luoghi di lavoro	20	Gli studenti conosceranno le leggi sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, sapranno identificare i principali rischi nei luoghi di lavoro, sapranno gestire le situazioni di emergenza. Gli studenti sapranno come comportarsi all'interno di aziende alimentari e di laboratori scientifici.	20		
	funding of financial resources	10	Gli studenti saranno in grado di: applicare e comprendere le principali strategie di finanziamento delle risorse, acquisiranno conoscenze sulle diverse fonti di capitale, saranno in grado di valutare i rischi e i benefici associati a ciascun tipo di finanziamento.	5	5	
	inglese potenziamento in ingresso	60	Gli studenti saranno in grado di: sviluppare aspetti comunicativi, conoscere le strategie per la comprensione globale e selettiva di testi, il lessico di base, le strategie di esposizione orale e di interazione in contesti di studio e di lavoro tipici del settore, organizzare il discorso nelle tipologie testuali di tipo tecnico-professionale, utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali ed ai contesti d'uso, produrre testi comunicativi, saper tradurre testi tecnici. Gli studenti nelle ore di laboratorio acquisiranno le conoscenze per conseguire la certificazione linguistica.	10	10	40
	inglese tecnico commerciale	30	Gli studenti saranno in grado di: utilizzare un linguaggio tecnico, redigere e comprendere testi commerciali, effettuare transazioni e conversazioni telefoniche e multimediali, presentare in lingua inglese prodotti agroalimentari.		30	
	informatica generale e corso EIPASS	50	Gli studenti saranno in grado di: utilizzare il sistema operativo, gestire file e cartelle, impareranno a utilizzare i principali strumenti di produttività, come i programmi di elaborazione testi, fogli di calcolo e software per creare presentazioni. Gli studenti saranno in grado di acquisire la certificazione EIPASS 7 Moduli User, durante le ore laboratoriali.	10	15	25

TRASVERSALE

economia e organizzazione aziendale	40	Gli studenti saranno in grado di: comprendere i principi fondamentali della contabilità, acquisire conoscenze sulla gestione dei processi aziendali, e comprendere le basi della contrattualistica.	20	20	
le tecnologie applicate alle produzioni agroalimentari	30	Gli studenti saranno in grado di comprendere il funzionamento delle tecnologie tradizionali utilizzate nella produzione agroalimentare, sia per quanto riguarda il prodotto che il processo.	20	10	
introduzione alle produzioni agroalimentari abruzzesi	25	Gli studenti acquisiranno conoscenze approfondite sulle principali produzioni tipiche della regione Abruzzo, comprendendo le loro caratteristiche organolettiche e i processi produttivi; saranno in grado di valorizzare queste eccellenze, promuovendole e valorizzandole nel contesto del mercato locale e internazionale.	10	10	5
la filiera del vino	20	Gli studenti saranno in grado di comprendere i principali processi produttivi del vino, le tecniche di produzione, e i fattori che influenzano la qualità del vino.	10		10
la filiera olivicola-olearia	20	Gli studenti saranno in grado di identificare le principali caratteristiche dell'olivicoltura italiana e abruzzese, inclusa la diversità delle varietà di olivo coltivate, acquisire una comprensione dei processi di produzione e trasformazione delle olive in olio d'oliva, comprendere i concetti di base dell'analisi chimica per valutare la qualità e le caratteristiche dell'olio.	10		10
la filiera dei prodotti cerealicoli	20	Gli studenti acquisiranno una comprensione approfondita dei principali processi di produzione dei cereali, dalla coltivazione alla trasformazione, e apprenderanno i fattori che ne influenzano la qualità.	10		10
la filiera dei prodotti lattiero - caseari	20	Gli studenti acquisiranno conoscenze sui processi di produzione del latte e dei suoi derivati, comprendendo le tecniche di trasformazione e le caratteristiche organolettiche. Saranno in grado di distinguere i prodotti caseari tipici e biologici, riconoscendo il loro valore nutrizionale.	10		10
la filiera della carne e derivati	20	Gli studenti saranno in grado di: conoscere i principali processi di produzione e trasformazione della carne, classificare i diversi tipi di carne in base a caratteristiche organolettiche, nutrizionali e di origine, con particolare attenzione alla qualità.	10		10
la filiera delle orticole	20	Gli studenti saranno in grado di: identificare le principali pratiche agronomiche utilizzate nella coltivazione sostenibile delle orticole, inclusi i metodi di gestione integrata delle malattie e dei parassiti; comprendere i concetti principali della filiera delle orticole e la produzione nella regione Abruzzo.	10		10
normative nazionali e internazionali sui prodotti agroalimentari e sulla green economy	25	Gli studenti saranno in grado di: acquisire conoscenze approfondite delle principali leggi e regolamenti che governano la produzione, la sicurezza e la commercializzazione dei prodotti agroalimentari a livello nazionale e internazionale, apprendere i principi della green economy e comprendere come le politiche ambientali influenzano il settore agroalimentare.	15	10	
qualità e sicurezza alimentare	30	Gli studenti saranno in grado di: comprendere le principali cause di contaminazione di un prodotto alimentare, comprendere gli aspetti relativi alla salubrità dell'alimento, saper gestire le strategie atte a tutelare la sicurezza alimentare.	15	10	5

	sistemi di gestione per la qualità e certificazione ambientale	35	Gli studenti saranno in grado di: offrire alle aziende una consulenza per ottenere le principali certificazioni nel settore agroalimentare, calcolare la carbon footprint di prodotto per misurare le emissioni di CO2 di un prodotto e ridurre l'impronta di carbonio.	15	10	10
	food packaging dei prodotti agroalimentari ed ecocompatibilità	30	Gli studenti saranno in grado di: conoscere gli aspetti tecnici e legislativi relativi al confezionamento dei prodotti alimentari; conoscere i nuovi packaging dei prodotti agroalimentari come canale di divulgazione per trasmettere i valori sostenibili del sistema e una maggiore consapevolezza al consumatore; comprendere il ruolo strategico del packaging nella conservazione del prodotto alimentare e nel rapporto con il consumatore.	15	15	
	Le tecnologie 4.0 nell'agroalimentare	45	Gli studenti saranno in grado di: acquisire competenze sulle tecnologie digitali e le innovazioni che stanno trasformando il settore agroalimentare, comprendere e applicare concetti come l'Internet delle cose (IoT), i Big Data, la blockchain e l'automazione nei processi produttivi e nella gestione della filiera agroalimentare.	15	15	15
	start-up management	35	Gli studenti acquisiranno competenze nella creazione e gestione di una start-up, con particolare attenzione all'innovazione di prodotto; saranno in grado di sviluppare e presentare un business plan, analizzando aspetti finanziari, strategici e operativi, comprendendo come differenziare l'offerta sul mercato e come rispondere alle esigenze dei consumatori.	10	25	
PROFESSIONALIZZANTE PERCORSO TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI	eco-innovazione dei prodotti agroalimentari	80	Gli studenti saranno in grado di ideare e realizzare un prototipo di prodotto alimentare industriale sostenibile ed eco-innovativo e di effettuare le analisi sui prodotti.	20	30	30
	distribuzione e logistica	65	Gli studenti saranno in grado di: comprendere la capacità di progettare e gestire sistemi logistici sostenibili, riducendo l'impatto ambientale attraverso soluzioni di trasporto ecocompatibili, e sviluppare la competenza nell'ottimizzazione della filiera corta, favorendo processi efficienti che minimizzano i tempi e i costi. Gli studenti acquisiranno la certificazione SAP MM-SD Logistica durante le ore laboratoriali.	20	5	40
	strategie strumenti di internazionalizzazione	30	Gli studenti acquisiranno conoscenze sulle strategie e strumenti di internazionalizzazione, comprendono la capacità di sviluppare e implementare piani strategici per l'espansione internazionale di un'impresa.	15	15	
	i novel foods	50	Gli studenti conosceranno nel dettaglio i nuovi alimenti presenti nel mercato, come sono stati formulati e quali sono i benefici che apportano alla salute del consumatore finale.	20	20	10
	caratteristiche biochimiche dei prodotti alimentari	50	Gli studenti comprenderanno al meglio le caratteristiche chimiche e biochimiche degli alimenti.	30		20
	tecniche di vendita dei prodotti agroalimentari	40	Gli studenti saranno in grado di: comprendere la capacità di analizzare il mercato, comprendere le esigenze dei consumatori, sviluppare strategie di vendita mirate per il settore agroalimentare, acquisire competenze nell'approccio diretto al cliente, nella negoziazione e nella gestione delle relazioni commerciali.	30	10	

PROFESSIONALIZZANTE PERCORSO TECNICO SUPERIORE PER LA VALORIZZAZIONE DIGITAL E GREEN DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI	strategie di marketing	60	Gli studenti saranno in grado di applicare il marketing di filiera per migliorare la cooperazione tra gli attori coinvolti e di sviluppare strategie di marketing che promuovono la sostenibilità e il valore etico dei prodotti, rispondendo alle esigenze dei consumatori e alle normative ESG, e infine creare un piano di marketing e di comunicazione per un prodotto agroalimentare.	15	20	25
	digital marketing e e-commerce	50	Gli studenti saranno in grado di: creare e gestire un sito web, gestire i social media, gestire campagne pubblicitarie e curare l'e-commerce aziendale.	25		25
	eco-innovazione dei prodotti agroalimentari	60	Gli studenti saranno in grado di ideare e realizzare un prototipo di prodotto alimentare industriale sostenibile ed eco-innovativo e di effettuare le analisi sui prodotti.	10	30	20
	distribuzione e logistica	65	Gli studenti saranno in grado di: comprendere la capacità di progettare e gestire sistemi logistici sostenibili, riducendo l'impatto ambientale attraverso soluzioni di trasporto ecocompatibili, e sviluppare la competenza nell'ottimizzazione della filiera corta, favorendo processi efficienti che minimizzano i tempi e i costi. Gli studenti acquisiranno la certificazione SAP MM-SD Logistica durante le ore laboratoriali.	20	5	40
	tecniche di vendita dei prodotti agroalimentari	50	Gli studenti saranno in grado di: comprendere la capacità di analizzare il mercato, comprendere le esigenze dei consumatori, sviluppare strategie di vendita mirate per il settore agroalimentare, acquisire competenze nell'approccio diretto al cliente, nella negoziazione e nella gestione delle relazioni commerciali, con particolare attenzione alla valorizzazione delle caratteristiche dei prodotti.	25	25	
	strategie strumenti di internazionalizzazione	30	Gli studenti acquisiranno conoscenze sulle strategie e strumenti di internazionalizzazione, comprendono la capacità di sviluppare e implementare piani strategici per l'espansione internazionale di un'impresa.	15	15	