



ITS Academy AgriPuglia  
Agribusiness School

# TECNICO SUPERIORE NELLA GESTIONE DEI REPARTI FOOD

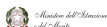
ARTICOLAZIONE  
DIDATTICA  
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



**FUTURA**

Finanziato  
dall'Unione europea  
per il Piano di Ripresa e Resilienza



LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI

PNRR ISTRUZIONE

# CARATTERISTICHE DEL CORSO

## CONOSCENZE

l'esperto conosce i processi produttivi e il funzionamento della filiera agroalimentare, i mercati e i canali di approvvigionamento, e si occupa di promuovere, applicare, sviluppare la sostenibilità, qualità, km zero e stagionalità nella distribuzione organizzata.

## COMPETENZE

i professionisti acquisiscono le competenze pratiche necessarie alle figure che si occupano di gestione nell'ambito della GDO, dagli store manager ai responsabili di rete e capi area, dai visual merchandiser ai responsabili dell'in-store marketing.



**PARTNER**



# PROGRAMMA DI STUDI

## TRASVERSALE

Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5 h
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20 h
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25 h
Creazione di impresa	25 h
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

## TECNICO PROFESSIONALE MARKETING

Principi di Marketing Agroalimentare	25 h
Retail management 1 per l'agroalimentare	25 h
Retail management 2 per l'agroalimentare	25 h
Analisi del consumatore del food	25 h
Tecniche di pricing space allocation e programmazione planogrammi	40 h
Comunicazione di impresa e social media marketing agroalimentare	25 h
Strategie commerciali e gestione delle vendite	25 h

## BASE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	50 h
Informatica	25 h
Impresa 4.0	25 h
Sostenibilità	25 h
Sicurezza alimentare	25 h
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16 h
Certificazioni di Qualità	25 h
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	20 h
Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	20 h
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	20 h
Le filiere dei prodotti caseari	20 h
Le filiere dei prodotti frutticoli	20 h
Le filiere dei prodotti orticoli	20 h
Le filiere dei prodotti carnei	20 h
Le filiere dei prodotti ittici	20 h
Visite didattiche	15 h

## TECNICO PROFESSIONALE QUALITÀ'

Certificazioni di Qualità nella GDO - Certificazione nel settore agroalimentare	25 h
Lo sviluppo dei prodotti a marchio	25 h

## TECNICO PROFESSIONALE GESTIONE

Basi di econometria	25 h
Conto economico dello store	25 h
Budgeting e politiche di acquisto della DM	25 h
Gestione dati ed interpretazione degli stessi	25 h
Organigramma, ruoli e figure nella DM	25 h
Gestione del team e dei collaboratori	25 h

## TECNICO PROFESSIONALE SUPPLY CHAIN

Logistica per il settore agroalimentare	25 h
Programmazione scorte	25 h

## PROJECT WORK

Metodologie per la predisposizione del Project Work	10 h
Sviluppo del Project Work Finale	40 h

## STAGE (40%)

Pre Stage	200 h
Stage	520 h

## APPROFONDIMENTI

Fiere / eventi	24 h
----------------	------



# ITS Academy AgriPuglia

## Agribusiness School

S.C. 138 Contrada Marangi, 26  
70010 Locorotondo (BA)

080 431 2767 - 346 181 6334  
[info@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:info@itsagroalimentarepuglia.it)

[www.agribusiness.school](http://www.agribusiness.school)

