



Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari – ENOFOOD EXPERIENCE MANAGER - Biennio 2025-2027

PERIODO DI EROGAZIONE	ORE TOTALI UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	TOTALE ORE ARGOMENTI	INSEGNAMENTO
ottobre-novembre 2025	16	SICUREZZA SUL LAVORO (4 ORE SICUREZZA GENERALE - 12 ORE SICUREZZA SPECIFICA RISCHIO ALTO)	SICUREZZA - Enofood	16	/	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Organizzazione della sicurezza aziendale				
			Fattori di rischio generali e specifici				
			Misure e procedure di prevenzione e protezione				
ottobre-novembre 2025	20	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - Enofood	20	/	20	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Principi di igiene				
			Sistema HACCP				
dicembre-maggio 2026	70	LINGUA INGLESE	LINGUA INGLESE 1 - Enofood	40	/	40	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Lessico				
			Elementi di microlingua				
			Elementi di sintassi				
			Utilizzo del dizionario				
			Elementi di fonetica				
			Tecniche di conversazione				
			Elementi di grammatica				
			LINGUA INGLESE 2 - Enofood	30	/	30	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
			Inglese tecnico				
ottobre-febbraio 2026	90	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - Enofood	70	/	70	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Cultura e patrimonio enogastronomico				
			STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Cultura e patrimonio vitivinicolo: dalla storia al mercato				
gennaio-maggio 2026	60	MARKETING	MARKETING 1 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione al Marketing				
			Studio del Comportamento dei Consumatori				
			Scenari di Mercato e Variabili di Influenza				
			Analisi di Mercato e Segmentazione				
			MARKETING 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Marketing territoriale				
			Marketing esperienziale: lo storytelling del food				
			MARKETING 3 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Marketing del turismo				
			Strategie di Marketing Basate su Dati				

gennaio-maggio 2026	50	COMUNICAZIONE	COMUNICAZIONE - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Rebranding del marchio				
			Comunicazione analogica (cartaceo)				
			Grafica ed etichette				
			Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe)				
			Fotografia del food				
			Comunicazione interculturale efficace				
			Comunicare con i media				
			Elementi di netiquette				
			Disposizioni aziendali in materia di privacy				
			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali				
ottobre-dicembre 2025	20	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Introduzione all'Analisi Sensoriale				
			Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale				
gennaio-giugno 2026	100	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - Enofood	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Vino: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Birra e spiriti: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 3 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Prodotti lattiero-caseari: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 4 - Enofood	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Carne: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
			MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 5 - Enofood	15	/	15	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Prodotti ittici: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento				
gennaio-novembre 2026	140	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 1 - Enofood	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Classificazione di diverse tipologie di aziende agroalimentari				
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 2 - Enofood	30	/	30	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Costruzione della proposta di valore del prodotto e dell'esperienza				
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 3 - Enofood	38	12	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Gestione di eventi e tour enogastronomici				
			MANAGEMENT E DESIGN DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE 4 - Enofood	38	12	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Design, organizzazione e conduzione di visite guidate				

gennaio-novembre 2026	130	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 1 - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Organizzazione aziendale ed elementi di economia				
			GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 2 - Enofood	40	/	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Business plan				
			GESTIONE E ORGANIZZAZIONE AZIENDALE 3 - Enofood	/	40	40	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Gestione della filiera produttiva e distributiva				
marzo-giugno 2026	50	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA'	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITÀ - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Fundraising, bandi e consulenza alla progettazione				
settembre-novembre 2026	60	LEGISLAZIONE E NORMATIVE	LEGISLAZIONE E NORMATIVE 1 - Enofood	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Protezione intellettuale del prodotto o del processo				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 2 - Enofood	/	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Diritto commerciale e del lavoro per l'impresa agricola				
			Normative vigenti nel settore agricolo e alimentare				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 3 - Enofood	/	20	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Gestione legale delle risorse umane in azienda				
			Sostenibilità e responsabilità sociale dell'impresa				
			LEGISLAZIONE E NORMATIVE 4 - Enofood	/	10	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Normative e procedure per la gestione di eventi e manifestazioni				
gennaio-giugno 2026	50	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE	LABORATORIO PROGETTUALE: COSTRUZIONE DI ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE - Enofood	50	/	50	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Ideazione e co-design dell'evento				
			Project management e pianificazione operativa				
			Partnership e relazioni con enti del settore				
			Comunicazione, marketing e customer experience				

marzo-giugno 2026	34	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE	SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 1 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale				
			Vulnerabilità degli ambienti naturali				
			Modalità di gestione delle risorse ambientali ed energetiche				
			Nuovi modelli di consumo e di mobilità a basso impatto ambientale				
			Problematiche sociali e sanitarie				
			Legislazioni ambientali e incentivazioni economiche di settore				
			Principali strumenti e tecniche di osservazione				
			Legame di causa/effetto delle azioni umane sull'ambiente				
			Soluzioni e tecnologie per il risparmio di risorse e l'efficientamento energetico				
			Principi fondamentali della gestione dei rifiuti e di materiali da riciclo, in un'ottica di circolarità				
			Principi di sostenibilità applicati all'agroalimentare				
			SOSTENIBILITÀ E TURISMO RESPONSABILE 2 - Enofood				
			Turismo responsabile e inclusivo				
dicembre-maggio 2026	60	COMPETENZE INFORMATICHE	COMPETENZE INFORMATICHE 1 - Enofood	48	/	48	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Concetto di dato in un ambiente digitale				
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, informazioni e contenuti negli ambienti digitali				
			Principi di elaborazione testi				
			Elementi di foglio elettronico				
			Elementi di presentazione multimediale				
			Concetti e termini relativi ad Internet				
			Elementi di navigazione				
			Elementi di posta elettronica				
			Elementi di sicurezza informatica				
			Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete				
			Sicurezza delle reti informatiche				
			Elementi di Cloud computing				
			Digital skills per l'innovazione				
			Posizionamento SEO e Ottimizzazione per i Motori di Ricerca				
			COMPETENZE INFORMATICHE 2 - Enofood	12	/	12	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale				

marzo-giugno 2026	20	AGRIFOOD 4.0	AGRIFOOD 4.0 - Enofood	20	/	20	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Sicurezza informatica				
			Introduzione all'Agrifood 4.0				
			Le tecnologie abilitanti				
			Tracciabilità alimentare e blockchain				
			Case Study				
dicembre-gennaio 2026	10	DESIGN THINKING	DESIGN THINKING - Enofood	10	/	10	Competenze Tecniche Specialistiche/Professionali Verticali
			Design thinking				
gennaio-febbraio 2026	8	Pari opportunità	PARI OPPORTUNITÀ - Enofood	8	/	8	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
aprile-settembre 2026	20	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro)	ORIENTAMENTO - Enofood	16	4	16	Competenze Base e Comuni/Trasversali e Tecniche
	18	Orientamento coordinatore (RESOCONTO ANDAMENTO CORSO + PREPARAZIONE ESAME)	NON A BANDO	4	14		
	20	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali)	NON A BANDO	16	4		
	20	Project work	NON A BANDO	/	20		
	14	Esame	NON A BANDO	/	14		
	720	Stage	NON A BANDO	/	720		
	1.800			900	900		