



**Tecnico superiore per la valorizzazione e promozione delle produzioni agroalimentari -
COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD - Biennio 2026-2028**

PERIODO DI EROGAZIONE	TIPOLOGIA UF	UF	ARGOMENTI	PRIMO ANNO	SECONDO ANNO	ORE TOTALI UF	ORE BANDO	ORE NON A BANDO
NOVEMBRE 2026	TRASVERSALE	SICUREZZA SUL LAVORO - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Organizzazione della sicurezza aziendale Fattori di rischio generali e specifici Misure e procedure di prevenzione e protezione	16		16	16	
NOVEMBRE 2026 - GENNAIO 2027	TRASVERSALE	IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Principi di igiene Sistema HACCP	25		25	25	
GENNAIO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	LINGUA INGLESE 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Lessico Elementi di microlingua Elementi di sintassi Utilizzo del dizionario Elementi di fonetica Tecniche di conversazione Elementi di grammatica	40		70	40	
MARZO 2027 - GIUGNO 2027	CARATTERIZZANTE	LINGUA INGLESE 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Inglese tecnico	30			30	
NOVEMBRE 2026 - GENNAIO 2027	CARATTERIZZANTE	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	ASPETTI GENERALI DI SOSTENIBILITA' Cultura e patrimonio enogastronomico	70		90	70	
NOVEMBRE 2026 - GENNAIO 2027	CARATTERIZZANTE	STORIA E GEOGRAFIA GASTRONOMICA 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Cultura e patrimonio vitivinicolo: dalla storia al mercato	20			20	
NOVEMBRE 2026 - FEBBRAIO 2027	TRASVERSALE	FONDAMENTI DI ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Introduzione all'Analisi Sensoriale Metodologie e Tecniche di Analisi Sensoriale	20		20	20	
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Vino: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	30		100	30	
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Birra e spiriti: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	20			20	
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 3 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Prodotti lattiero-caseari: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	20			20	
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 4 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Carne: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento	15			15	
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT DELLE DEGUSTAZIONI 5 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Prodotti ittici: la filiera e le tecniche di degustazione e abbinamento ASPETTI SPECIFICI DI SOSTENIBILITA'	15			15	
SETTEMBRE 2027 - NOVEMBRE 2028	TRASVERSALE	AGRIFOOD 4.0 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Sicurezza informatica Introduzione all'Agrifood 4.0 Le tecnologie abilitanti Tracciabilità alimentare e blockchain Case Study		14	14	14	
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	MARKETING E CONSUMER BEHAVIOUR NEL FOOD 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Introduzione al Marketing Studio del Comportamento dei Consumatori Scenari di Mercato e Variabili di Influenza Analisi di Mercato e Segmentazione	20		60	20	
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	MARKETING E CONSUMER BEHAVIOUR NEL FOOD 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Marketing territoriale	20			20	
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	MARKETING E CONSUMER BEHAVIOUR NEL FOOD 3 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Strategie di Marketing Basate su Dati	20			20	
FEBBRAIO 2027 - MAGGIO 2027	TRASVERSALE	PACKAGING, BRANDING E IDENTITÀ DI PRODOTTO - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Brand identity e packaging Rebranding del marchio Grafica ed etichette Sviluppo dell'identità visiva e dell'immagine coordinata per l'evento	44		44	44	
GENNAIO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	COMUNICAZIONE E STORYTELLING DEL FOOD 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Comunicazione analogica (cartaceo) Comunicare con i media Elementi di netiquette Disposizioni aziendali in materia di privacy				20	

			Tecniche di ricerca delle informazioni negli ambienti digitali	57		57			
GENNAIO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	COMUNICAZIONE E STORYTELLING DEL FOOD 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Posizionamento SEO e Ottimizzazione per i Motori di Ricerca Utilizzo e applicazione dell'intelligenza artificiale applicata al settore di riferimento				12		
GENNAIO 2027 - MAGGIO 2027	CARATTERIZZANTE	COMUNICAZIONE E STORYTELLING DEL FOOD 3 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Comunicazione interculturale efficace Storytelling del food Tecniche di narrazione del territorio e dei prodotti	70		70	25	NON A BANDO	
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	CONTENT CREATION E VISUAL COMMUNICATION 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Comunicazione digitale (sito web, social, advertising, Canva, Adobe) Copywriting per il digital				30		
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	CONTENT CREATION E VISUAL COMMUNICATION 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Food photography Videomaking con smartphone				20		
GENNAIO 2027 - APRILE 2027	CARATTERIZZANTE	CONTENT CREATION E VISUAL COMMUNICATION 3 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Social media marketing Influencer marketing e strategie di digital PR				20		
NOVEMBRE 2026 - MARZO 2027	TRASVERSALE	COMPETENZE INFORMATICHE - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Concetto di dato in un ambiente digitale	24		48	48		
			Tecniche di acquisizione e archiviazione di dati, Principi di elaborazione testi						
			Elementi di foglio elettronico						
			Elementi di presentazione multimediale						
			Concetti e termini relativi ad Internet	24	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						
			MARZO 2027 - GIUGNO 2027		CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT E DESIGN DI EVENTI ENOGASTRONOMICI 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Costruzione della proposta di valore del prodotto e dell'esperienza	40	
MAGGIO 2027 - OTTOBRE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT E DESIGN DI EVENTI ENOGASTRONOMICI 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Gestione di eventi e tour enogastronomici	38	12	50			
MAGGIO 2027 - OTTOBRE 2027	CARATTERIZZANTE	MANAGEMENT E DESIGN DI EVENTI ENOGASTRONOMICI 3 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Design, organizzazione e conduzione di visite guidate	38	12	50			
APRILE 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	TURISMO ENOGASTRONOMICO E VALORIZZAZIONE TERRITORIALE - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Sviluppo di itinerari del gusto Reti di impresa territoriali Collaborazione con tour operator e Consorzi di tutela	40		40	40		
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Tematiche e orientamenti ambientali previsti a livello UE, nazionale, regionale e locale	20		34	20		
			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									
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	CARATTERIZZANTE	SOSTENIBILITA' E TURISMO RESPONSABILE 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Turismo responsabile e inclusivo	14		14			
MAGGIO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	GESTIONE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LEGISLAZIONE 1 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Organizzazione aziendale ed elementi di economia	20			40		
			Business plan	20					
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	GESTIONE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LEGISLAZIONE 2 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Gestione legale delle risorse umane in azienda	20		60	10		
			Sostenibilità e responsabilità sociale dell'impresa						

SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	GESTIONE, ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E LEGISLAZIONE 3 - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Normative e procedure per la gestione di eventi e manifestazioni		20		10	
SETTEMBRE 2027 - OTTOBRE 2027	TRASVERSALE	INNOVAZIONE E IMPRENDITORIALITA' - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Fundraising, bandi e consulenza alla progettazione		50	50	50	
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	CARATTERIZZANTE	LABORATORIO PROGETTUALE DI COMUNICAZIONE ED EVENTI FOOD - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Ideazione e co-design di un evento o campagna di comunicazione per un brand food	15		50	50	NON A BANDO
			Project management e pianificazione operativa	15				
			Partnership e relazioni con enti del settore	10				
			Comunicazione, marketing e customer experience	10				
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	DESIGN THINKING - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	Il design thinking come metodologia progettuale	10		10	10	
	TRASVERSALE	Testimonianze (visite didattiche / best practice aziendali) - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	/	20		20	20	NON A BANDO
MARZO 2027 - LUGLIO 2027	TRASVERSALE	Orientamento (Coaching e Orientamento al lavoro) - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD		16		20	16	
MARZO 2028 - APRILE 2028	TRASVERSALE	Orientamento coordinatore - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	/		4		4	NON A BANDO
GENNAIO 2027 - MARZO 2027	TRASVERSALE	Pari opportunità - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD		8		8	8	
		Project work - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	/		20	20	20	NON A BANDO
		Esame - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	/		14	14	14	NON A BANDO
		Stage - COMUNICAZIONE&EVENTI PER IL FOOD	/		720	720	720	NON A BANDO
TOTALE				900	900	1800	1800	