



CORSO BIENNALE ITS • EQF V

FOOD, DIGITAL MARKETING & SALES

Trasforma l'eccellenza agroalimentare in valore, mercato e futuro.

1.800 ORE TOTALI	1.000 FORMAZIONE	800 STAGE
----------------------------	-----------------------------------	----------------------------

TRE AREE: ALTE MADONIE • BASSE MADONIE • MADONIE HIMERESE

Figura nazionale 4.1.3 – Tecnico Superiore per la valorizzazione e la promozione delle produzioni agroalimentari

FORMAZIONE GRATUITA • 25 POSTI PER EDIZIONE • 3 EDIZIONI

Non seguire il mercato. Impara a guidarlo.

Food, Digital Marketing plus Sales forma professionisti del settore agroalimentare in tre aree: Alte Madonie (sede iniziale Gangi), Basse Madonie (Castelbuono), Madonie Himerese e altri territori (Caltavuturo). Le sedi definitive dipenderanno dagli allievi ammessi. Le lezioni sono previste dalle 14:30 alle 19:30.

2 ANNI	4 SEMESTRI	44% IN AZIENDA	30 moduli
------------------	----------------------	--------------------------	----------------------------

Un titolo che vale, in Italia e in Europa

- Al termine del biennio, previo superamento dell'esame finale, consegui il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate: un titolo nazionale riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM, già MIUR).
- Il diploma corrisponde al V livello del Quadro Europeo delle Qualifiche (EQF) ed è accompagnato dall'EUROPASS Diploma Supplement, che descrive competenze e risultati di apprendimento in modo trasparente e comparabile.
- Possibilità di riconoscimento fino a **90 CFU** nel corso di laurea **L-15 'Turismo, Territori e Imprese'** dell'**Università degli Studi di Palermo**, secondo le procedure e la valutazione dell'Ateneo.

Tre anime, un'unica professionalità

- **FOOD** — conosci filiere, qualità, sicurezza, nutrizione, tecnologie e sostenibilità del sistema agroalimentare.
- **DIGITAL** — progetti contenuti, web marketing, e-commerce e strategie digitali capaci di trasformare il prodotto in esperienza e relazione.
- **SALES** — sviluppi competenze di vendita, negoziazione, gestione d'impresa e accesso ai mercati nazionali e internazionali.

Il profilo in uscita

Il Tecnico Superiore per la valorizzazione e la promozione delle produzioni agroalimentari opera lungo l'intera filiera: analizza mercati e consumatori, sostiene il posizionamento dei prodotti, valorizza il Made in Italy e integra qualità, sostenibilità, tecnologie e comunicazione.

Un percorso costruito per il lavoro

Le 1.800 ore (335 di teoria, 665 di laboratorio e 800 di stage) combinano preparazione tecnica, applicazione pratica e immersione in azienda. Il risultato è un apprendimento concreto, con competenze immediatamente spendibili.

MONTE ORE	ESPERIENZA	COSA SIGNIFICA
335 ORE	Teoria	Fondamenti e competenze trasversali.
665 ORE	Laboratori e project work	Attività pratiche e applicative.
800 ORE	Stage e tirocinio	Esperienza pratica presso le aziende del territorio madonita.

Mobilità internazionale

Una parte delle 800 ore di stage può essere svolta presso imprese all'estero, secondo le opportunità disponibili.

Dove puoi lavorare

- Imprese agroalimentari e agroindustriali
- Consorzi di tutela, reti d'impresa e organismi di promozione
- E-commerce, agenzie digitali e uffici marketing
- Grande distribuzione, retail e piattaforme commerciali
- Turismo enogastronomico e valorizzazione territoriale
- Export, business development e internazionalizzazione

Perché scegliere ITS Madonie

- Impari lavorando: laboratori, project work, casi reali e confronto continuo con professionisti e imprese.
- Costruisci un profilo trasversale e personalizzabile, scegliendo nello stage dove approfondire Food, Digital Marketing o Sales.
- Studi in un territorio che è un laboratorio naturale di biodiversità, cultura, turismo ed eccellenze agroalimentari.
- Sviluppi competenze gestionali e manageriali per diventare protagonista della crescita delle imprese.

Il piano didattico

30 unità formative: 335 ore teoriche, 665 pratico-laboratoriali e 800 di stage.

N.	MODULI	FORMAZIONE TEORICA	FORMAZIONE PRATICO-LABORATORIALE	TOTALE ORE
1	Lingua Inglese: comunicazione aziendale e commerciale	60	—	60
2	Etica Ambientale e DNSH: Valori Spirituali e Vincoli Tecnici	30	—	30
3	Sociologia dei consumi agroalimentari: etica, valori e diritti dell'uomo	30	—	30
4	Soft Skills: comunicazione, dinamiche di gruppo e problem solving	20	—	20
5	Storia, geografia e cultura delle Madonie	25	—	25
6	Soft Skills – Orientamento e ricerca attiva del lavoro	20	—	20
7	Diritto, antidiscriminazione e inclusione sociale	30	—	30
8	Igiene e sicurezza: prevenzione sul luogo di lavoro	30	—	30
9	Metodi quantitativi di analisi e key enabling technologies per il settore agroalimentare	30	—	30
10	Informatica applicata e tecnologie digitali per l'agrifood	30	—	30
11	Diritto commerciale e agroalimentare	30	—	30
12	Qualità ambientale e alimentare	—	30	30
13	Principi di nutrizione e alimentazione – Aspetti salutistici della produzione agroalimentare	—	30	30

Il piano didattico — continua

Dalla qualità di filiera ai mercati internazionali: competenze che diventano azione.

N.	MATERIA	FORMAZIONE TEORICA	FORMAZIONE PRATICO- LABORATORIALE	TOTALE ORE
14	Il sistema agroalimentare nazionale e internazionale	—	25	25
15	Economia e gestione dell'impresa agro-alimentare e agroindustriale	—	30	30
16	Economia aziendale: comunicazione di impresa, tecniche di vendita e negoziazione	—	40	40
17	Organizzazione della filiera produttiva e distributiva – gestione della qualità	—	30	30
18	Sicurezza alimentare, sistema di gestione qualità, sicurezza e ambiente – certificazioni	—	40	40
19	Tecnologie agrarie e agro industriali: tecniche e processi di trasformazione	—	30	30
20	Le filiere agroalimentari: tecniche e processi di produzione e trasformazione	—	45	45
21	Controllo qualità dei prodotti agroalimentari – Certificazione ISO 22000	—	35	35
22	Tecniche di confezionamento, imballaggio e commercializzazione degli alimenti (SEO SEM)	—	30	30
23	Intelligenza artificiale per la produttività e la competitività dell'impresa agroalimentare 4.0	—	30	30
24	Marketing agroalimentare: analisi del mercato e valorizzazione della filiera	—	60	60
25	Multifunzionalità e Diversificazione Aziendale: nuove opportunità di sviluppo, progettazione e finanza agevolata	—	20	20
26	Sviluppo commerciale e internazionalizzazione dei prodotti agroalimentari	—	30	30
27	Gestione dei canali digitali e dell'e-commerce agroalimentare	—	50	50
28	Tecniche di degustazione e analisi sensoriale (Approccio Esperienziale)	—	30	30
29	Sviluppo sostenibile: green economy e blue economy	—	40	40
30	Economia del turismo	—	40	40
	TOTALE FORMAZIONE	335	665	1.000

Le ore di stage sono parte integrante delle 1.800 ore complessive. L'esame finale, indicato separatamente nel formulario, non si somma al monte ore del percorso.

IL TUO FUTURO COMINCIA QUI.

Porta le eccellenze delle Madonie nel mondo.

Porta il tuo talento dove può fare la differenza.



Fondazione I.T.S. Academy JobsFactory Madonie

Via G. Garibaldi 67 • 90013 Castelbuono (PA)
segreteria@itsmadonie.it • itsmadonie.it

FOOD • DIGITAL • SALES



TWO-YEAR ITS PROGRAMME • EQF LEVEL 5

FOOD, DIGITAL MARKETING & SALES

Turn agri-food excellence into value, markets and opportunity.

1.800 TOTAL HOURS	1,000 TRAINING	800 INTERNSHIP
-----------------------------	---------------------------------	---------------------------------

THREE AREAS: UPPER MADONIE • LOWER MADONIE • HIMERA AREA

National Profile 4.1.3 – Higher Technician for the Enhancement and Promotion of Agri-Food Products

FREE TRAINING • 25 PLACES PER EDITION • 3 EDITIONS

Don't just follow the market. Learn to lead it.

Food, Digital Marketing plus Sales is offered in three areas: Upper Madonie (initial venue Gangi), Lower Madonie (Castelbuono), and Himera and other territories (Caltavuturo). Final venues depend on admitted students. Classes are scheduled from 2:30 pm to 7:30 pm.

2	4	44%	30
YEARS	SEMESTERS	IN COMPANIES	SUBJECTS

A qualification recognised in Italy and across Europe

- After completing the two-year programme and passing the final examination, you receive the Diploma of Specialisation in Applied Technologies, a national qualification recognised by the Italian Ministry of Education and Merit (MIM, formerly MIUR).
- The diploma is placed at Level 5 of the European Qualifications Framework (EQF) and is accompanied by the EUROPASS Diploma Supplement, making skills and learning outcomes transparent and comparable.
- Possibility of recognition of up to 90 ECTS credits in the L-15 degree programme 'Turismo, Territori e Imprese' at the University of Palermo, subject to the University's procedures and assessment.

Three areas, one powerful professional profile

- **FOOD** — understand supply chains, quality, safety, nutrition, technology and sustainability across the agri-food system.
- **DIGITAL** — design content, web marketing, e-commerce and digital strategies that turn products into experiences and relationships.
- **SALES** — build sales, negotiation, business management and market development skills for Italy and abroad.

Your professional profile

The Higher Technician for the Enhancement and Promotion of Agri-Food Products works across the entire value chain: analysing markets and consumers, supporting product positioning, promoting Made in Italy excellence, and integrating quality, sustainability, technology and communication.

A programme designed for the workplace

The 1,800-hour programme (335 theory, 665 practical/lab and 800 internship hours) combines technical preparation, practical application and extensive company experience, building skills that can be used immediately in the workplace.

HOURS	EXPERIENCE	WHAT IT MEANS
335 HOURS	Theory	Foundations and transversal skills.
665 HOURS	Labs and project work	Hands-on practical training.
800 HOURS	Internship	Practical work experience at companies across the Madonie territory.

International mobility

Part of the 800 internship hours may be completed abroad, subject to available opportunities.

Where your skills can take you

- Agri-food and agro-industrial companies
- Protection consortia, business networks and promotional organisations
- E-commerce businesses, digital agencies and marketing teams
- Large-scale distribution, retail and commercial platforms
- Food and wine tourism and regional development
- Export, business development and internationalisation

Why choose ITS Madonie

- Learn by doing through laboratories, project work, real cases and direct contact with professionals and companies.
- Build a versatile profile and use your internship to specialise in Food, Digital Marketing or Sales.
- Study in a region that is a natural laboratory for biodiversity, culture, tourism and outstanding food products.
- Develop management and leadership skills that help businesses grow.

Curriculum

30 subjects: 335 theory hours, 665 practical/lab hours and 800 internship hours.

NO.	SUBJECT	THEORETICAL TRAINING	PRACTICAL / LAB TRAINING	TOTAL HOURS
1	Business English: corporate and commercial communication	60	—	60
2	Environmental ethics and DNSH: spiritual values and technical requirements	30	—	30
3	Sociology of food consumption: ethics, values and human rights	30	—	30
4	Soft skills: communication, teamwork and problem solving	20	—	20
5	History, geography and culture of the Madonie	25	—	25
6	Soft skills: career guidance and job search	20	—	20
7	Law, anti-discrimination and social inclusion	30	—	30
8	Occupational health and safety	30	—	30
9	Quantitative analysis methods and key enabling technologies for agri-food	30	—	30
10	Applied computing and digital technologies for agri-food	30	—	30
11	Commercial and agri-food law	30	—	30
12	Environmental and food quality	—	30	30
13	Nutrition and food science: health aspects of agri-food production	—	30	30

Curriculum — continued

From supply-chain quality to international markets: knowledge that becomes action.

NO.	SUBJECT	THEORETICAL TRAINING	PRACTICAL / LAB TRAINING	TOTAL HOURS
14	National and international agri-food system	—	25	25
15	Economics and management of agri-food and agro-industrial firms	—	30	30
16	Business communication, sales and negotiation	—	40	40
17	Production and distribution supply chain organisation and quality management	—	30	30
18	Food safety, quality, safety and environmental management systems – certification	—	40	40
19	Agricultural and agro-industrial technologies and processing	—	30	30
20	Agri-food supply chains: production and processing	—	45	45
21	Agri-food product quality control – ISO 22000	—	35	35
22	Food packaging and marketing (SEO/SEM)	—	30	30
23	Artificial intelligence for productivity and competitiveness in agri-food 4.0	—	30	30
24	Agri-food marketing: market analysis and supply chain promotion	—	60	60
25	Business diversification: development opportunities, planning and subsidised finance	—	20	20
26	Commercial development and internationalisation of agri-food products	—	30	30
27	Digital channels and agri-food e-commerce management	—	50	50
28	Tasting techniques and sensory analysis	—	30	30
29	Sustainable development: green and blue economy	—	40	40
30	Tourism economics	—	40	40
	TOTAL TRAINING	335	665	1,000

Internship hours are included in the overall 1,800 hours. The final examination is listed separately in the official application form and is not added to the programme total.

YOUR FUTURE STARTS HERE.

Take the excellence of the Madonie to the world.

Take your talent where it can make a difference.



Fondazione I.T.S. Academy JobsFactory Madonie

Via G. Garibaldi 67 • 90013 Castelbuono (PA)
segreteria@itsmadonie.it • itsmadonie.it

FOOD • DIGITAL • SALES