



## TECNICO SUPERIORE IN FOOD DIGITAL MARKETING & EXPORT MANAGEMENT

### Contenuti del corso:

Food Experience Digital marketing

Brand Identity Consumer Science

E-commerce Web Storytelling

Made in Italy Digital export

Internazionalizzazione

### OBIETTIVI DEL PERCORSO

Il Corso si pone l'obiettivo di formare tecnici specializzati con specifiche conoscenze delle eccellenze agroalimentari del territorio in grado di costruire **piani di marketing strategico ed operativo con l'utilizzo di strumenti e canali digitali** per la promozione, la valorizzazione e la commercializzazione in Italia e all'Estero dei prodotti agroalimentari tipici del territorio e dell'intera filiera.

Si tratta di attività strategiche al fine di incrementare visibilità del brand, posizionamento dei prodotti, vendite e competitività dell'intero sistema in ottica di sostenibilità e promozione territoriale.

Il food marketing persegue oggi l'obiettivo principale di costruire con il cliente, attraverso tutti gli strumenti a disposizione, un rapporto di fiducia e di promuovere la distintività del prodotto Made in Italy nel mondo favorendo la crescita dell'export.

### COMPETENZE IN USCITA

- **Conoscere il sistema agroalimentare**, le eccellenze del territorio e le produzioni locali in ottica di sostenibilità
- Conoscere i **trend**, i modelli di acquisto e di consumo, e individuare i canali di vendita e di distribuzione più idonei e innovativi
- Rilevare i gusti e le preferenze dei consumatori e identificare il **posizionamento del prodotto**, il target e il mercato di riferimento
- Definire la **brand identity** e migliorarne la visibilità
- Collaborare alla definizione di **piani di marketing** strategico e operativo
- Definire la **digital strategy**
- Gestire le attività di web e social media marketing
- Sviluppare contenuti per il **Digital storytelling** per valorizzare la storia dell'azienda e promuoverne i prodotti agroalimentari ottimizzando l'indicizzazione sui motori di ricerca
- Progettare attività volte alla valorizzazione e **promozione della filiera** a livello nazionale e internazionale dei prodotti agroalimentari, con particolare riferimento ai prodotti locali, tradizionali e ai beni enogastronomici con attenzione all'economia circolare
- Gestire le strategie e relazioni commerciali per il **mercato nazionale e internazionale**
- Individuare le strategie di **internazionalizzazione** e redigere un piano di marketing per il raggiungimento degli obiettivi aziendali
- Conoscere e utilizzare strategie di **e-commerce food**

## marketing&export

### SEDE

Milano

### DURATA CORSO

2000 ore suddivise in 2 annualità

### AVVIO CORSO

Ottobre-Novembre 2025

### ACCESSO

Massimo 25 persone (previa selezione)

### CONTATTI

SEDE DI MILANO  
Via G. Durando, 38 - Milano (c/o Ifoa)  
T. 02 26705056  
M. 331 6211205  
lorenzetto@ifoa.it

[www.itsagroalimentaremn.it](http://www.itsagroalimentaremn.it)

[f](#) [i](#) [@](#) [in](#) [v](#) @itsacademymantova



Scopri di più sul mondo ITS:  
servizi, eventi, info utili.  
Scansiona ora il QRcode!

## SBOCCHI PROFESSIONALI

Alla fine del percorso l'allievo/a potrà lavorare in:

- Uffici comunicazione, marketing e vendite di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari e del comparto food & beverage
- Agenzie di comunicazione e marketing
- Consorzi/enti di tutela, enti di promozione territoriale, consorzi per l'export

## DURATA E ARTICOLAZIONE

Il corso ha una durata di **2.000 ore**, articolate in **due annualità formative**, di cui:

- **1.200 ore di didattica**
  - aula multimediale, laboratori, visite aziendali, project work, team working
  - soggiorno studio all'estero
- **800 ore di stage**

**Frequenza obbligatoria dell'80% delle ore totali** ai fini dell'ammissione all'Esame finale per il conseguimento del Titolo.

## FACULTY

La Faculty è composta per **oltre il 60% da docenti provenienti dal mondo del lavoro**, quali professionisti, imprenditori e responsabili di funzioni aziendali.

È arricchita da docenti dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, di altri Atenei del territorio e da docenti provenienti da Istituti scolastici di riferimento.



## TUTORAGGIO

L'allievo/a è affiancato costantemente da un tutor sia nella fase d'aula sia nella fase di stage. Il tutoraggio è finalizzato ad accompagnare l'allievo/a per tutta la durata del percorso per monitorarne l'andamento, favorire l'efficace partecipazione degli studenti e delle studentesse alle diverse attività e sostenerne la motivazione.

## METODOLOGIA DIDATTICA

La **didattica** prevede lezioni in aula multimediale con una metodologia interattiva: esercitazioni, team work, simulazioni, project work e verifiche intermedie.

La formazione in aula è integrata da attività pratiche sviluppate nei laboratori della ITS Academy, da laboratori d'impresa con visite aziendali e studio di casi e dalla partecipazione ad eventi del settore.

È utilizzata la didattica a distanza nel limite massimo del 10% delle ore d'aula per formazione di tipo specialistico.

## DIPLOMA E CERTIFICAZIONI RILASCIATE

Il diploma, rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, corrisponde al **V livello EQF, Quadro europeo delle Qualificazioni**.

È corredato dal **certificato Europass**.

Sono inoltre rilasciate le seguenti certificazioni:

- Attestazione formazione sicurezza sul lavoro generale e specifica rischio alto
- Certificazione HACCP

