



Operazione Rif. p.a. 2022-18750/RER approvata con DGR 447 del 27/03/2023 cofinanziata dal Programma regionale FSE Plus dell'Emilia-Romagna

Progetto 14 MARKETING TURISTICO E INNOVAZIONE DEL PRODOTTO TIPICO

Il progetto fa parte di un'ampia proposta offerta da DINAMICA per la costruzione di **percorsi formativi individualizzati, modulari e sequenziali** a sostegno dell'occupabilità e adattabilità alla transizione ecologica e digitale nella filiera agroalimentare.

DESCRIZIONE DEL PROFILO

Si tratta di un tecnico in grado di valorizzare il prodotto tipico enogastronomico rafforzando il brand di prodotto della tradizione e incentivando lo sviluppo territoriale per la capacità evocativa del prodotto stesso. Con competenze di Marketing digitale e capacità di innovare il prodotto affinché corrisponda a gusti e interessi di potenziali fruitori, il tecnico è in grado di assicurare promozione, diffusione e aumento dell'engagement di prodotto con conseguente vantaggio competitivo e commerciale e aumento della brand awareness del prodotto tipico su nuovi mercati.

CONTENUTI

- Principi di Marketing territoriale
- Innovazione e tradizione nel cibo
- Customer Journey e target di riferimento
- Rappresentazione e innovazione nel prodotto
- Tecniche e strumenti per la valorizzazione di prodotto e territorio
- Strumenti e tecniche di Marketing digitale
- Analisi dei dati delle fruizioni ed efficacia complessiva

DURATA E PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il corso, di livello BASE, ha una durata di **48 ore**. Il periodo di svolgimento è previsto da GIUGNO 2023 a GIUGNO 2024.

Digitalizzazione e sostenibilità nella filiera agroalimentare regionale

ATTESTATO RILASCIATO

Attestato di frequenza.

DESTINATARI E REQUISITI D'ACCESSO

I destinatari sono persone occupate o disoccupate (**minimo 8** per edizione), in possesso dei seguenti requisiti:

- residenza o domicilio in Emilia-Romagna, in data antecedente l'iscrizione;
- assolvimento dell'obbligo di istruzione e il diritto dovere all'istruzione e formazione.
- non sono ammessi i dipendenti pubblici a tempo indeterminato
- sono richieste conoscenze di Marketing e gestione del cliente, conoscenze su prodotti tipici del territorio.

Il criterio di ammissione al percorso è di tipo cronologico.

TEMPI E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni sono aperte fino al 30/04/2024; potranno chiudersi anticipatamente all'esaurimento delle attività previste.

Per l'iscrizione inviare a ecodigital@dinamica-fp.it:

- **scheda partecipante** allegata o disponibile sul sito www.dinamica-fp.com compilata in ogni sua parte e firmata
- **copia di un documento di identità**
- **curriculum**

SELEZIONE

La selezione sarà effettuata solo in caso di sovrannumero dei candidati rispetto ai posti disponibili. In tal caso la selezione sarà strutturata con una prova scritta, su elementi base sulla chimica degli alimenti, e un colloquio relativo ad aspetti motivazionali a supporto della partecipazione (peso della valutazione: prova scritta 50%, colloquio: 50%). Gli esiti saranno riportati in una graduatoria.

Sedi

Tutte le sedi territoriali di DINAMICA: Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Lugo (Ravenna), Forlì, Rimini. I corsi potranno essere realizzati **in presenza** o in modalità di **videoconferenza** sincrona. Nel caso di videoconferenza è garantita, su richiesta, la possibilità di fruizione in presenza presso le sedi di DINAMICA.

Contatti

Per informazioni e iscrizioni scrivere a ecodigital@dinamica-fp.it