



Sottomisura 16.1: "Sostegno per la costituzione e la gestione dei gruppi operativi del PEI in materia di produttività e sostenibilità dell'agricoltura".
Acronimo progetto: PCTS_Neuromarketing. CUP: G51J23000360009

SCUOLA DI MARKETING E STAGIONATURA

Programma

MODULO 1: MARKETING

Giovedì 9 gennaio | 15:00 - 18:00 | Docente: Catia Pasta | CoRFiLaC e Online

Introduzione al corso di marketing: aspetti preponderanti dal marketing classico al neuromarketing.

Venerdì 10 gennaio | 09:30 - 12:30 | Docente: Vincenzo Russo | CoRFiLaC e Online

Marketing e Neuromarketing applicati alle produzioni casearie siciliane.

Martedì 14 gennaio | 15:00 - 18:00 | Docente: Catia Pasta | Online

Indagini di mercato ricerca qualitativa e quantitativa.

Giovedì 16 gennaio | 15:00 - 18:00 | Docente: Giuseppe Di Vita | Online

Il comportamento del consumatore secondo la teoria neoclassica.

Bisogni e motivazioni del consumatore.

Mercoledì 22 gennaio | 15:00 - 18:00 | Docente: Catia Pasta | Di3A Catania

Workshop - Attività Pratica

Giovedì 23 gennaio | 09:30 - 12:30 | Docente: Giuseppe Di Vita | Di3A Catania

Workshop: Design e ideazione di uno studio sul comportamento del consumatore

MODULO 2: COMUNICAZIONE

Mercoledì 29 gennaio | 15:00 - 16:30 | Docente: Greta Mascolino | Online

I brand e la brand identity.

Mercoledì 29 gennaio | 16:30 - 18:00 | Docente: Martina Ficichia | Online

Logo Design.

Giovedì 30 gennaio | 15:00 - 16:30 | Docente: Greta Mascolino | Online

La Comunicazione e il piano di comunicazione integrata.

Giovedì 30 gennaio | 16:30 - 18:00 | Docente: Greta Mascolino | Online

La comunicazione digitale e il digital marketing.

Mercoledì 5 febbraio | 15:00 - 16:30 | Docente: Greta Mascolino | Online

I social e il social media marketing.

Mercoledì 5 febbraio | 16:30 - 18:00 | Docente: Martina Ficichia | Online

Il content marketing e l'importanza dei contenuti.

Giovedì 6 febbraio | 15:00 - 16:30 | Docente: Greta Mascolino | Online

Lo storytelling: come narrare un brand.

Giovedì 6 febbraio | 16:30 - 18:00 | Docente: Martina Ficichia | Online

Food content: realizzare foto e video per il settore food.

Mercoledì 12 febbraio | 15:00 - 18:00 | Docenti: Greta Mascolino e Martina Ficichia | Di3A Catania

Workshop | Comunicare un brand: Il piano di comunicazione.

Giovedì 13 febbraio | 09:30 - 12:30 | Docenti: Greta Mascolino e Martina Ficichia | Di3A Catania

Approccio al digitale: dalla creazione dei profili social alla realizzazione dei contenuti.

MODULO 3: NEUROMARKETING

Mercoledì 19 febbraio | 15:00 - 16:30 | Docente: Fiamma Rivetti | Online

La Neuromappa

Giovedì 20 febbraio | 15:00 - 18:00 | Docente: Sebastiano Accardi | Online

Strumenti e applicazioni della metodologia di Neuromarketing

Mercoledì 26 febbraio | 15:00 - 16:30 | Docente: Alessandro Fici | Online

Bias cognitivi del consumatore.

Giovedì 27 febbraio | 15:00-18:00 | Docente: Mara Bellati | Online

Neuroscienze del gusto: Comprendere il tasting attraverso il cervello.

Mercoledì 12 marzo | 15:00 - 18:00 | Docenti: Sebastiano Accardi e Carmelo Campo |

BrainLab CoRFiLaC

Workshop - Attività Pratica

Giovedì 13 marzo | 09:30 - 12:30 | Docenti: Sebastiano Accardi e Carmelo Campo |

BrainLab CoRFiLaC

Workshop - Attività Pratica

MODULO 4: STAGIONATURA

Mercoledì 19 marzo | 15:00 - 18:00 | Docente: Rosario Petriglieri | Online

Salatura e Stagionatura

Giovedì 20 marzo | 15:00 - 18:00 | Docente: Rosario Petriglieri | Online

Salatura e Stagionatura

Lunedì 24 marzo | 09:30 - 12:30 | 15:00 - 18:00 | Mons Formation | CoRFiLaC

Principi di stagionatura, parametri, i microorganismi coinvolti.

Martedì 25 marzo | 09:30 - 12:30 | Mons Formation | CoRFiLaC - Centro di Stagionatura

Ragusa

Trattamenti, tecniche di stagionatura, gli ambienti/locali di stagionatura e relative condizioni.

Mercoledì 26 marzo | 09:30 - 12:30 | Docente: Giovanni Marino | CoRFiLaC

Analisi Sensoriale

MODULO 5: INTERNAZIONALIZZAZIONE, CONCENTRAZIONE DELL'OFFERTA E ANALISI DI SBOCCO PER NUOVI MERCATI

Mercoledì 2 aprile | 09:30 - 12:30 | ConfCooperative | CoRFiLaC

Ruolo della cooperazione nel settore lattiero caseario, case story.

Giovedì 3 aprile | 09:30 - 12:30 | SPRINT | CoRFiLaC

Regole di produzione nazionali e internazionali.

Regole produttive e sanitarie per esportare prodotti lattiero caseari: analisi degli aspetti normativi per paesi di interesse.