



Nell'ambito del progetto "Formazione per l'innovazione dei sistemi dell'Agricoltura e del Terzo Settore"

Marketing Sensoriale per la Gestione e la Valorizzazione dei Prodotti Tipici

Corso gratuito di formazione teorico-pratico di 40 ore

Iscrizioni online:

www.uni.artforjob.it/mktg-sensoriale

Obiettivi, contenuti e programma:

Il corso si pone l'obiettivo di offrire una panoramica completa del marketing tradizionale e del marketing sensoriale, fornendo una solida base teorica e pratica del marketing contemporaneo e gli strumenti necessari per applicare i concetti studiati alla valorizzazione dei prodotti tipici.

Iscrizioni limitate:

massimo 12 partecipanti

A tutti i partecipanti al corso saranno riconosciuti 4 CFU, a valere sui crediti liberi, se si iscriveranno al Corso di laurea UNICAM in Scienze Gastronomiche

Direttore corso:

Prof. Sauro Vittori
(Università di Camerino - UNICAM)
sauro.vittori@unicam.it

Docente referente:

Dott.ssa Lucia Bailetti

Località di svolgimento:

Istituto Tecnico Agrario Celso Ulpiani
Viale della Repubblica, 30
63100 Ascoli Piceno

Info:

e-mail: segreteriastudenti.master@unicam.it
tel. 0737 402070

27 e 28 Marzo

venerdì ore 14:15-19:15 e sabato ore 8:30-13:30

Introduzione al marketing sensoriale.

Approfondimento del panorama economico del prodotto tipico

10 e 11 Aprile

venerdì ore 14:15-19:15 e sabato ore 8:30-13:30

I sensi del consumatore al centro del progetto di sviluppo e comunicazione del prodotto tipico

17 e 18 Aprile

venerdì ore 14:15-19:15 e sabato ore 8:30-13:30

Mettersi all'ascolto del consumatore, le ricerche di mercato qualitative e quantitative

8 e 9 Maggio

venerdì ore 14:15-19:15 e sabato ore 8:30-13:30

Strategie di marketing e ricerca e sviluppo del prodotto tipico basate sui concetti del marketing sensoriale