

CORSO ITS "TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI" - Acronimo "PRO.B.ENI"

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella promozione dei Beni Enogastronomici materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di Food Identity, rilevanza paesaggistica, naturale e storico-culturale. Gli esperti formati saranno in grado di valorizzare le eccellenze territoriali, con azioni mirate alla promo-commercializzazione attraverso strumenti tecnologici e tecniche innovative (social media, storytelling, realtà aumentata, ecc.).

Inoltre, le competenze acquisite saranno utilizzate per la promozione delle specificità dei prodotti tipici, tradizionali e ottenuti con metodi da agricolture sostenibili, in risposta a nuovi modelli di consumo legati ad aspetti esperienziali, salutistici e di biodiversità, con particolare attenzione alla costituzione di reti e all'economia circolare.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Promozione dei Beni Enogastronomici potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di aziende di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari. Inoltre, l'Esperto potrà svolgere la propria professione in enti territoriali, consorzi di tutela, cooperative, consorzi e organizzazioni di produttori, fondazioni e imprese di servizi volti alla conoscenza e alla fruizione del territorio in modo lento e sostenibile, nonché in agenzie di comunicazione e marketing.

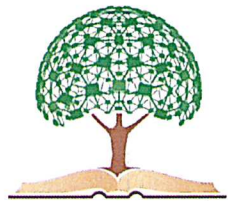
ATTESTATI INTEGRATIVI

- Assaggiatore di Olio extra vergine di oliva di I e II livello
- Assaggiatore di Vino di I e II livello
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22/07
- Attestato Sicurezza sui luoghi di lavoro per Lavoratori (Formazione Generale e Specifica Rischio Alto) art. 37 Testo Unico 81/08
- Attestato EIPASS 7
- Attestato Privacy Specialist (GDPR EU 2016/679)



UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
"TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI"
Acronimo "PRO.B.ENI" – Sedi: Maglie (LE)/Ostuni (BR)

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
TRASVERSALE	75	Comunicazione Interpersonale Efficace	25		12	13	
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Informatica	25	<p>Saper descrivere i concetti di software e hardware, conosce le logiche che sovrintendono al funzionamento di un computer, alla gestione/organizzazione dei file e delle cartelle, all'installazione di driver e all'uso di utility di sistema.</p> <p>Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni, e per un uso consapevole dei servizi online.</p> <p>Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze.</p> <p>Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati.</p> <p>Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi.</p> <p>Saper creare e gestire documenti, e elaborare e formattare contenuti complessi, perché conosce e applica gli strumenti disponibili (riferimenti, gestione delle funzionalità collaborative, della stampa unione).</p> <p>Saper elaborare e revisionare documenti condivisi con altri utenti.</p> <p>Saper progettare, creare e gestire cartelle di lavoro complesse, contenenti più fogli di lavoro, collegando tra loro i dati al loro interno, e facendo uso degli strumenti di formattazione disponibili.</p> <p>In presenza di dati complessi e articolati, saper valutare tutti i tipi di grafici e diagrammi disponibili, e generare quelli più adatti allo scopo, formattandoli adeguatamente.</p> <p>Saper generare grafici e/o diagrammi personalizzati.</p> <p>Saper salvare e archiviare con precisione i documenti elaborati, variando le possibili destinazioni e le tipologie di file, a seconda delle necessità e/o delle circostanze.</p> <p>Saper progettare e realizzare una presentazione ed i relativi contenuti in maniera efficace, sfruttando le funzionalità di editing a disposizione e che, se correttamente</p>	0	0	25



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Sensori Produttivi Agroalimentari"

UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
"TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI"
Acronimo "PRO.B.ENI" – Sedi: Maglie (LE)/Ostuni (BR)

				utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento. Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere. Saper condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale.			
BASE (NORMATIVE)	142	Blockchain filiere agroalimentari	25	Conoscere nuovi strumenti per garantire una maggiore sicurezza alimentare nella catena di approvvigionamento. Conoscere la blockchain e tutte le figure coinvolte nelle filiere di distribuzione dei prodotti agroalimentari, dal produttore fino al consumatore finale. Conoscere le relazioni tra blockchain e food safety. Conoscere le ricadute positive e salutistiche sull'applicazione della blockchain alle produzioni. Saper impiegare la blockchain come strumento di garanzia della tracciabilità per il consumatore.	18	7	0
(BASE) FILIERE	235	Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio. Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei cereali e delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione dei prodotti derivati dai cereali e dalle leguminose da granella (pasta e prodotti da forno) delle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio.	12	8	5
		Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere vitivinicole internazionali, nazionali e del territorio; Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti; Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento viticoli presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di vinificazione delle	12	8	5

2



**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
"TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI"
Acronimo "PRO.B.ENI" – Sedi: Maglie (LE)/Ostuni (BR)**

				produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio"			
		Le filiere dei prodotti caseari	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio.	12	8	5
		Le filiere dei prodotti frutticoli	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole internazionali, nazionali e del territorio. Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti. Saper individuare le cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutticole presenti nel territorio nazionale e regionale. Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutta e derivati presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutta e derivati del territorio.	12	8	5
(AREA TECNICO PROFESSIONALE) PROMOZIONE BENI ENOGASTRONOMICI	185	Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25	Conoscere la definizione di "bene enogastronomico" (materiale e immateriale). Conoscere i principali prodotti tipici e tradizionali inseriti nei rispettivi elenchi regionali. Conoscere il Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici del MIPAAF e i Paesaggi Rurali Patrimoni Unesco e relative produzioni agricole a valenza nazionale e internazionale. Conoscere il valore economico dei prodotti tipici e tradizionali del territorio pugliese. Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demo etnoantropologici, ecc.). Essere in grado di riconoscerli unitamente al territorio in un'ottica di Food identity, attraverso il legame tra paesaggio rurali di pregio e beni enogastronomici di eccellenza.	20	5	0