

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"
Maglie/Ostuni – Acronimo "PRO.B.ENI"**

AREA:	ORE AREA	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio Visita didattica
(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 utilizzati, consentono di comunicare al meglio con i destinatari del documento.</p> <p>Saper, quindi, personalizzare i modelli esistenti e differenziare le diapositive, a seconda del messaggio da trasmettere.</p> <p>Saper condividere e consegnare una presentazione di qualità professionale.</p>	0	0	25

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

BASE (NORMATIVE)	142	Blockchain filiere agroalimentari	25	<p>Conoscere nuovi strumenti per garantire una maggiore sicurezza alimentare nella catena di approvvigionamento.</p> <p>Conoscere la blockchain e tutte le figure coinvolte nelle filiere di distribuzione dei prodotti agroalimentari, dal produttore fino al consumatore finale.</p> <p>Conoscere le relazioni tra blockchain e food safety.</p> <p>Conoscere le ricadute positive e salutistiche sull'applicazione della blockchain alle produzioni.</p> <p>Saper impiegare la blockchain come strumento di garanzia della tracciabilità per il consumatore.</p>	18	7	0
(BASE) FILIERE	235	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	<p>Saper individuare l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale</p> <p>Saper riconoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera.</p>	15	10	0
		Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole e delle leguminose da granella internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti.</p> <p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere cerealicole internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei cereali e delle leguminose da granella presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>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.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei derivati delle leguminose da granella del territorio.</p>	12	8	5
		Le filiere dei prodotti caseari	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere casearie internazionali, nazionali e del territorio.</p> <p>Conoscere le caratteristiche della gestione ecosostenibile della filiera, secondo i principi dell'economia circolare e valorizzazione dei sottoprodotti.</p> <p>Saper individuare le razze, areali di allevamento e sistemi zootecnici per la produzione di latte e derivati presenti nel territorio nazionale e regionale.</p>	12	8	5

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

				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.			
		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
(TECNICO PROFESSIONALE) ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONI DI QUALITA'	191	Analisi Sensoriale - Principi di Analisi Sensoriale	25	Conoscere la fisiologia dei sensi, delle scale di misurazione, dei test discriminanti e descrittivi e dei profili sensoriali degli alimenti.	15	0	10
		Analisi Sensoriale - Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	25	Saper comunicare l'importanza della qualità degli alimenti dal punto di vista sensoriale. Saper organizzare una degustazione con uno o più prodotti tipici. Saper coinvolgere con un linguaggio seducente, preciso ed evocativo; Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demotnoantropologici). Saper individuare luoghi e contesti aziendali a cui proporre questo tipo di attività.	5	0	20
(AREA TECNICO PROFESSIONALE) PROMOZIONE BENI ENOGASTRONOMICI	185	Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare	25	Comprendere come la motivazione sociale, collettiva e geografica incide sulle scelte alimentari (preparazioni e stili di consumo) delle popolazioni in base ai loro insediamenti e ad alle loro attività; Comprendere come ha inciso la storia degli insediamenti e delle attività pugliesi sulla creazione di alcune preparazioni tipiche (es il pancotto garganico, l'uso dei legumi al posto della carne, etc); Conoscere il percorso evolutivo dell'interazione tra uomo e cibo nei diversi territori pugliesi a seconda dell'organizzazione e della gestione familiare del cibo; Acquisire conoscenze sugli aspetti geografici e storici della produzione, dei processi e dei consumi alimentari;	20	5	0



**UNITÀ FORMATIVE DEL CORSO ITS X CICLO
“TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI”
Maglie/Ostuni – Acronimo “PRO.B.ENI”**

				<p>Conoscere le fonti storiche fondamentali per la gastronomia, quali i libri di ricette di diverse epoche ma anche i menu, i trattati, gli inventari di prodotti inquadrandoli in modo corretto;</p> <p>Acquisire conoscenze di geografia delle produzioni locali con particolare riferimento al contesto di un'area al fine di acquisire i contenuti per una narrazione della gastronomia, del sistema agroalimentare e ampliare il bagaglio culturale di quel territorio;</p> <p>Saper ricostruire il percorso delle preparazioni tipiche, utilizzando diverse fonti (testimonianze orali, libri storici, osservazione empirica);</p> <p>Saper utilizzare gli strumenti culturali di antropologia alimentare per costruire la narrazione del prodotto e della preparazione.</p>			
		Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25	<p>Conoscere la definizione di "bene enogastronomico" (materiale e immateriale).</p> <p>Conoscere i principali prodotti tipici e tradizionali inseriti nei rispettivi elenchi regionali.</p> <p>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.</p> <p>Conoscere il valore economico dei prodotti tipici e tradizionali del territorio pugliese.</p> <p>Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demo etnoantropologici, ecc.).</p> <p>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.</p>	20	5	0
		Biodiversità e aspetti salutistici dei prodotti agroalimentari	25	<p>Conoscere i principi della biodiversità.</p> <p>Conoscere il repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG).</p> <p>Conoscere le banche regionali del germoplasma delle RGV.</p> <p>Conoscere Elenco dei Coltivatori custodi delle RG.</p> <p>Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale, ma anche degli ecosistemi).</p> <p>Conoscere le principali razze locali.</p> <p>Saper individuare una Risorsa Genetica vegetale/animale.</p>	20	5	0