

## **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
<b>(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0</b>	<b>100</b>	<b>Informatica</b>	<b>25</b>	<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



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

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

<b>BASE (NORMATIVE)</b>	<b>142</b>	<b>Blockchain filiere agroalimentari</b>	<b>25</b>	<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
<b>(BASE) FILIERE</b>	<b>235</b>	<b>Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari</b>	<b>25</b>	<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
		<b>Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella</b>	<b>25</b>	<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
		<b>Le filiere dei prodotti caseari</b>	<b>25</b>	<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.			
		<b>Le filiere dei prodotti frutticoli</b>	<b>25</b>	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
<b>(TECNICO PROFESSIONALE) ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONI DI QUALITA'</b>	<b>191</b>	<b>Analisi Sensoriale - Principi di Analisi Sensoriale</b>	<b>25</b>	Conoscere la fisiologia dei sensi, delle scale di misurazione, dei test discriminanti e descrittivi e dei profili sensoriali degli alimenti.	15	0	10
		<b>Analisi Sensoriale - Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari</b>	<b>25</b>	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
<b>(AREA TECNICO PROFESSIONALE) PROMOZIONE BENI ENOGASTRONOMICI</b>	<b>185</b>	<b>Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare</b>	<b>25</b>	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>			
		<b>25</b>	<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
		<b>25</b>	<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