

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 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
TRASVERSALE	75	Imprenditività e Imprenditorialità	25	Saper lavorare con spirito e competenze imprenditoriali anche in imprese non proprie. Conoscere il ruolo e le responsabilità a carico dell'imprenditore. Saper riconoscere il significato di mission e vision di un'organizzazione aziendale. Saper riconoscere le forme giuridiche di un'impresa. Conoscere le forme contrattuali di lavoro. Saper sviluppare una business idea.	13	12	0
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese	50	Sviluppare le conoscenze e competenze generali della lingua inglese. Miglioramento delle competenze linguistiche di speaking, reading, writing e listening. Acquisizione di competenze finalizzata ad ottenere il miglior livello di certificazione linguistica.	25	25	0
		Informatica	25	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. Saper utilizzare la rete Internet per la ricerca e condivisione di informazioni, e per un uso consapevole dei servizi online. Saper impostare gli account per l'accesso ai servizi di comunicazione e modificarne le impostazioni per adattarli alle proprie esigenze. Saper usare proattivamente i servizi di comunicazione, predisponendo filtri e impostazioni di sicurezza, per proteggere i dati personali e i dispositivi utilizzati. Saper utilizzare correntemente programmi applicativi di elaborazione e trattamento testi. 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). Saper elaborare e revisionare documenti condivisi con altri utenti. 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.	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"**

				<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. 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>			
		Impresa 4.0	25	<p>Conoscere i paradigmi dei processi di digitalizzazione e comprendere e gestire i principi che modificano il senso ed il significato della strumentazione disponibile.</p> <p>Acquisire dimestichezza le tecnologie abilitanti di industria 4.0.</p>	13	7	5
BASE (NORMATIVE)	142	Sicurezza alimentare	25	<p>Conoscere la normativa di base comunitaria, nazionale e locale per garantire la sicurezza fitopatologica e alimentare.</p> <p>Saper individuare nei processi produttivi e i punti critici di autocontrollo igienico sanitari (HACCP).</p> <p>Conoscere gli obblighi e le responsabilità del Personale Alimentarista come previsto dalla Legge Reg. Puglia 22/07.</p> <p>Saper operare nei luoghi di somministrazione degli alimenti secondo le procedure di prevenzione dei rischi igienico sanitari.</p> <p>Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare.</p> <p>Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni).</p> <p>Conoscere gli obblighi di legge in materia di tracciabilità.</p>	15	10	0
		Certificazioni di Qualità	25	<p>Conoscere la normativa di base nazionale e comunitaria delle certificazioni di qualità.</p> <p>Conoscere le problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP, STG.</p> <p>Conoscere le peculiarità dei prodotti regionali a denominazione di origine.</p> <p>Conoscere le principali certificazioni di sistema/prodotto di interesse per i prodotti agroalimentari regionali.</p> <p>Saper riconoscere le caratteristiche di un disciplinare di produzione di un prodotto a D.O.</p>	15	10	0



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"**

				Saper valutare il beneficio/interesse dell'imprenditore/consumatore per una certificazione. Saper individuare certificazioni emergenti di interesse per i consumatori.			
		Tracciabilità, etichettatura e allergeni	25	Conoscere le norme nazionali e comunitarie che regolano gli obblighi di legge in materia di etichettatura (Reg. CE 1169/2011). Conoscere gli obblighi di informazione per la tutela dei consumatori (additivi, allergeni). Conoscere gli obblighi di legge comunitaria in materia di tracciabilità (Reg. CE 178/2002). Conoscere le principali funzioni e caratteristiche del SIAN. Saper impiegare le etichette come strumento di garanzia della sicurezza alimentare.	15	10	0
		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
		Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	Saper individuare l'organizzazione delle filiere del sistema agroalimentare regionale, nazionale e internazionale. Saper riconoscere le diverse forme di integrazione e cooperazione di una filiera.	15	10	0
(BASE) FILIERE	235	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 produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni enologiche del territorio.	12	8	5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agricolamentari"

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

		Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere olivicole-olearie 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 cultivar locali, areali di produzione e sistemi di allevamento olivicoli presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi elaiotecnici delle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni olearie del territorio.</p> <p>Saper individuare le cultivar, areali di produzione e sistemi di coltivazione dei prodotti cerealicoli presenti nel territorio nazionale e regionale.</p>	12	8	5
		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> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di latte e derivati presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni dei prodotti caseari del territorio.</p>	12	8	5



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"**

		Le filiere dei prodotti frutticoli	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere frutticole 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 cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di frutticole presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di frutta e derivati presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di frutta e derivati del territorio.</p>	12	8	5
		Le filiere dei prodotti orticoli	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere orticole 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 cultivar, areali di produzioni e sistemi di allevamento per la produzione di orticole presenti nel territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per la produzione di orticole e derivati presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di orticole e derivati del territorio.</p>	12	8	5
		Le filiere dei prodotti ittici	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere ittiche 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 specie, areali produzione e sistemi di allevamento e di pesca del territorio nazionale e regionale.</p> <p>Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi per l'allevamento e la pesca presenti nelle produzioni regionali.</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni ittiche e derivati del territorio.</p>	12	8	5
		Le filiere dei prodotti carnei	25	<p>Conoscere le peculiarità produttive delle filiere zootecniche da carne 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 specie/razze, areali produzione e sistemi di allevamento per la produzione di carne e derivati del territorio nazionale e regionale.</p>	12	8	5



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"**

				Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi zootecnici per l'allevamento e trasformazione dei prodotti carnei presenti nelle produzioni regionali. Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni di carne e derivati del territorio.			
(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 seduttivo, preciso ed evocativo; Saper valorizzare il prodotto e il contesto (paesaggio, contenuti storici, demoetnoantropologici). 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, ecc.). 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. 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 inquadrando in modo corretto. 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. Saper ricostruire il percorso delle preparazioni tipiche, utilizzando diverse fonti (testimonianze orali, libri storici, osservazione empirica).	20	5	0



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"**

			Saper utilizzare gli strumenti culturali di antropologia alimentare per costruire la narrazione del prodotto e della preparazione.			
	Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25	<p>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.</p>	20	5	0
	Biodiversità e aspetti salutistici dei prodotti agroalimentari	25	<p>Conoscere i principi della biodiversità. Conoscere il repertorio regionale delle risorse genetiche a rischio di estinzione (RG). Conoscere le banche regionali del germoplasma delle RG. Conoscere Elenco dei Coltivatori custodi delle RG. Conoscere le misure atte alla protezione delle diversità biologiche (non solo biodiversità animale, ma anche degli ecosistemi). Conoscere le principali razze locali. Saper individuare una Risorsa Genetica vegetale/animale.</p>	20	5	0
	Inglese tecnico (filiera)	45	<p>Conoscere il lessico specifico delle filiere agroalimentari in inglese. Saper descrivere e illustrare le filiere agroalimentari in inglese.</p>	20	25	0
	Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20	<p>Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda in lingua italiana e inglese. Saper organizzare e condurre degustazioni in lingua inglese.</p>	5	10	5
	Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e	20	<p>Conoscere il rapporto tra prodotto e territorio, attraverso strade tematiche (strade del vino, dell'olio, formaggi, ecc.), itinerari di agricoltura sostenibile (bioitinerari, biodistretti) e forme di mobilità lenta (cammini, ciclovie).</p>	10	5	5



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy
Sistema Alimentare - Settore Produzioni Agricolamentari"

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

		gestione tour enogastronomico		Saper organizzare e gestire un tour enogastronomico, in funzione delle diversità culturali della clientela di riferimento.			
(TECNICO PROFESSIONALE) MARKETING	230	Creazione di impresa	25	Conoscere la struttura e il contenuto del bilancio di un'impresa. Saper definire un'idea imprenditoriale. Saper redigere un business plan. Saper individuare le fonti di finanziamento.	10	15	0
		Marketing strategico ed operativo	25	Comprendere l'importanza della coerenza del marketing mix rispetto al posizionamento e al target. Comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa. Comprendere le principali funzioni che fanno parte del processo di marketing management. Comprendere il processo di pianificazione strategica. Saper distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico ed operativo del marketing.	17	8	0
		Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing	20	Conoscere gli strumenti tradizionali ed innovativi delle indagini di mercato. Saper effettuare un'analisi degli scenari di marketing interno ed estro dell'azienda. Saper individuare in un segmento di mercato in relazione dell'impresa. Saper realizzare un'analisi SWOT. Saper effettuare la scelta delle politiche di prodotto/servizi, di prezzo, di comunicazione e di distribuzione più opportune al raggiungimento degli obiettivi di marketing dell'impresa.	0	0	20
		Marketing territoriale	25	Conoscere i trend rilevanti nella domanda e nell'offerta e le tecniche di branding legate al territorio anche con l'utilizzo di web 2.0. Saper innescare micro progetti per la valorizzazione del territorio e dei beni enogastronomici, attraverso azioni strategiche mirate.	15	10	0
		Web e Social Media Marketing - eMarketing	25	Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato del commercio elettronico. Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace delle piattaforme e-commerce, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0. Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet. Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie per le piattaforme e-commerce.	10	5	10



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"**

			<p>Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (e-commerce). Saper gestire piattaforme e-commerce; Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dell'e-commerce.</p>			
		<p>Web e Social Media Marketing - Social media e comunicazione di marketing</p>	<p>25</p> <p>Conoscere gli strumenti e le dinamiche di mercato dei social media. Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0. Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet. Saper progettare, pianificare e monitorare attività di marketing online e strategie social. Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (social media). Saper elaborare il web writing e lo story telling audiovisivo, nell'ambito dei social media. Saper creare una campagna social efficace.</p>	10	5	10
		<p>Comunicazione di prodotto e story telling</p>	<p>25</p> <p>Conoscere come elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza. Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati. Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori).</p>	15	10	0
		<p>Inglese tecnico (Business english)</p>	<p>25</p> <p>Conoscere il lessico specifico del business English. Presentare oralmente o in un testo scritto se stessi, l'azienda e i prodotti/servizi che offre. Chiedere e fornire informazioni (problemi di qualità, prezzi, tempi di consegna, pagamenti, logistica, ecc.). Scrivere post ed e-mail. Parlare al telefono con un operatore estero.</p>	10	15	0



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”**

				Gestire una trattativa commerciale con operatori commerciali esteri.			
		Organizzazione di fiere/eventi	25	<p>Conoscere i principali eventi fieristici nazionali ed internazionali del settore agroalimentare.</p> <p>Conoscere i metodi, gli strumenti e le tecnologie necessarie per messa a punto di un prodotto enogastronomico all'interno di un concreto contesto sociale, economico e produttivo nel campo del food design.</p> <p>Apprendere come impiegare linguaggi visivi innovativi, sistemi cromatici, tecniche della rappresentazione visiva digitale, tradizionale, grafica, tipografica, fotografica, cinematografica, multimediale, on-line e off-line per la presentazione di prodotti agroalimentari del territorio.</p> <p>Saper progettare e realizzare allestimenti, con particolare attenzione al controllo dei fattori strutturali e micro-ambientali e alla scelta dei materiali e delle tecniche esecutive appropriate.</p> <p>Saper individuare e pianificare la tipologia di evento più rispondente alle esigenze del committente.</p> <p>Saper organizzare un evento con l'ausilio di competenze specialistiche proprie e/o esterne.</p> <p>Saper pianificare la partecipazione fieristica di un'impresa agroalimentare gestendo tutte le fasi pre-fieristiche in maniera efficace ed efficiente.</p> <p>Saper gestire tutte le attività connesse alla partecipazione fieristica e previste durante la manifestazione.</p> <p>Saper gestire in maniera efficace tutte le attività post fieristiche.</p>	10	15	0