

Comitato di Progettazione e Gestione “Pro.B.Eni”

Gambacorta G., Ciola G., De Donno A., Casaluci F., Orlando M.G., Anelli P.

<https://www.itsagroalimentarepuglia.it/corsi-its/10-ciclo-corsi-its-2020-22/tecnico-superiore-per-la-promozione-dei-beni-enogastronomici/>

CORSO ITS ANNUALITÀ 2020-2022

CORSO ITS A.A. 2020/2022
VALORIZZAZIONE DELL'ENOGASTRONOMIA

TECNICO SUPERIORE PER LA PROMOZIONE DEI BENI ENOGASTRONOMICI

SCEGLI LA SEDE DEL CORSO

📍 Maglie (LE)

📍 Ostuni (BR)

Maglie (LE)

I.I.S.S. “Egidio Lanocce”

Via Giannotta n.34

Ostuni (BR)

GAL Alto Salento

C.da Li Cuti sn.



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO

Il Corso ITS ha la durata di 4 semestri, per un totale di 2000 ore:



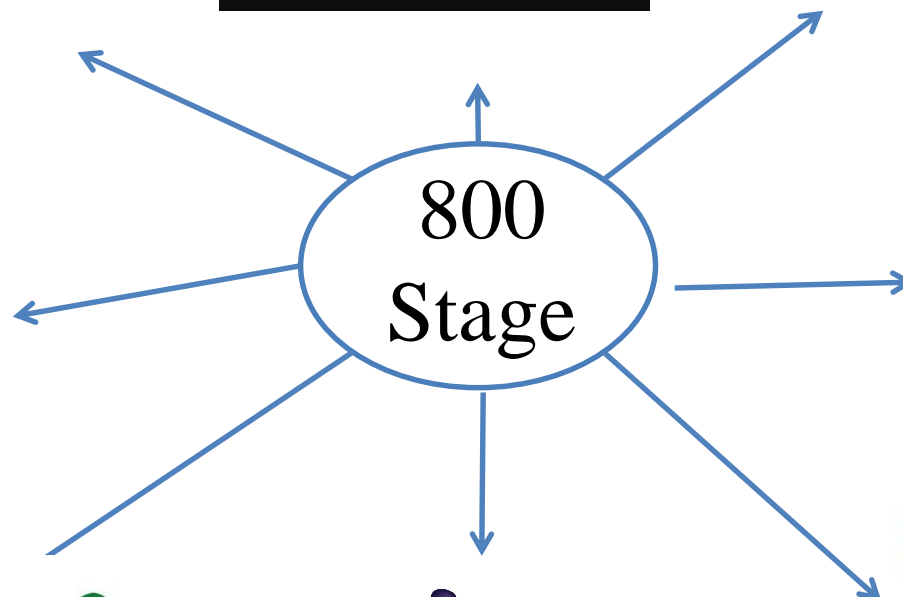
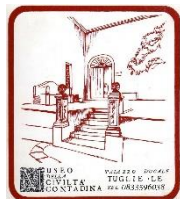
Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022



sinca 1065

DUCA CARLO GUARINI
AZIENDA AGRARIA BIOLOGICA



FURNIRUSSI
TENUTA



I TECNICI SUPERIORI SARANNO IN GRADO DI:

- Conoscere e promuovere le eccellenze territoriali materiali ed immateriali del territorio regionale, in un'ottica di *food identity*, rilevanza paesaggistica, naturale e storico culturale
- Elaborare e gestire strumenti tecnologici innovativi (social media, story telling) per la valorizzazione delle eccellenze territoriali
- Conoscere e promuovere le specificità dei prodotti tipici, tradizionali e ottenuti con metodi da agricolture sostenibili, in risposta agli emergenti modelli di consumo legati ad aspetti esperenziali, salutistici e di biodiversità, con particolare attenzione alla costituzione di reti e all'economia circolare



SBOCCHI OCCUPAZIONALI

- Aziende produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti agroalimentari
- Enti territoriali, consorzi di tutela, cooperative, consorzi e organizzazione di produttori, fondazioni ed imprese di servizi volti alla conoscenza del territorio in modo lento e sostenibile, nonché agenzie di comunicazione e marketing
- Imprese del settore terziario, new technology ed e-commerce propense allo sviluppo commerciale di prodotti appartenenti al territorio regionale



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 (GDPR EU 2016/679)



CERTIFICAZIONE FINALE

- Il diploma di Tecnico Superiore sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, previa verifica finale delle competenze acquisite
- Saranno ammessi all'esame finale coloro che avranno frequentato il percorso ITS per almeno l'80% della sua durata complessiva e che saranno stati valutati positivamente dai docenti, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale
- Il diploma di Tecnico Superiore costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 7, del DPCM 25 gennaio 2008



CONTENUTI FORMATIVI

(IN SINTESI)

- Implementare e sviluppare le *soft skills*
- Conoscenza nella promozione di prodotti agroalimentari e delle filiere appartenenti al territorio regionale
- Conoscenza della specificità dei prodotti tipici, tradizionali e da agricoltura sostenibile
- Competenze organizzative, promozionali e comunicative
- Competenze culturali e territoriali



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Trasversale (75 ore)
I semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE
TRASVERSALE	75	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5
		Orientamento e Bilancio delle Competenze	20
		Comunicazione Interpersonale efficace	25
		Imprenditività e Imprenditorialità	25



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Inglese - Informatica - Impresa 4.0 (100 ore)
I semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE
(BASE) INGLESE - INFORMATICA IMPRESA 4.0	100	Inglese (IELTS)	50
		Informatica (EIPASS)	25
		Impresa 4.0	25



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Normative (142 ore) I semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE
(BASE) NORMATIVE	142	Sicurezza alimentare	25
		Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori	16
		Privacy (GDPR 676/96)	16
		Certificazioni di qualità	25
		Tracciabilità, etichettatura e allergeni	25
		Blockchain filiere agroalimentari	25
		Sviluppo di area normative	10



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Base: Filiere (235 ore) I semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE
(BASE) FILIERE	235	Organizzazione e funzionamento delle filiere agroalimentari	25
		La filiera dei prodotti viti-vinicoli	25
		La filiera dei prodotti olivicoli-oleari	25
		La filiera dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25
		La filiera dei prodotti caseari	25
		La filiera dei prodotti orticoli	25
		La filiera dei prodotti frutticoli	25
		La filiera dei prodotti ittici	25
		La filiera dei prodotti carnei	25
		Sviluppo di area filiere	10



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Tecnico Professionale: Analisi sensoriale/Valutazione di qualità (191 ore) II semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA		ORE
(AREA TECNICO PROFESSIONALE) ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONE DI QUALITÀ	191	Principi di Analisi Sensoriale	Principi di Analisi Sensoriale	25
			Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	25
		Tecniche di degustazione degli oli vergini di oliva I e II livello		36
				20
		Tecniche di degustazione dei vini I e II livello		30
				30
		Seminari (n°5 incontri pomeridiani aperti al pubblico da n°3 ore)		15
Sviluppo di area analisi sensoriale/valutazione di qualità		10		



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Tecnico Professionale: Promozione beni enogastronomici (185 ore) III semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE	
(AREA TECNICO PROFESSIONALE) PROMOZIONE BENI ENOGASTRONOMICI	185	Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare	25	
		Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25	
		Biodiversità e aspetti salutistici dei prodotti agroalimentari	25	
		Inglese tecnico (filiera)	45	
		Incoming turistico enogastronomico	Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20
			Organizzazione e gestione tour enogastronomico	20
			Visit study	15
Sviluppo di area Promozione Beni Enogastronomici	10			



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area Tecnico Professionale: Marketing (230 ore) III semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE	
(AREA TECNICO PROFESSIONALE) MARKETING	230	Creazione d'impresa	25	
		Marketing strategico ed operativo	25	
		Laboratorio di ricerche di mercato e di piano di marketing	20	
		Marketing territoriale	25	
		Web e Social Media Marketing	eMarketing	25
			Social media e comunicazione di marketing	25
		Comunicazione di prodotto e <i>story telling</i> agroalimentare	25	
		Inglese tecnico (Business English)	25	
		Organizzazione di fiere/eventi	25	
		Sviluppo di area marketing	10	



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Project Work (42 ore)
IV semestre

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE	
PROJECT WORK	42	Metodologie e Project Work finale	Progettazione del PW	10
			Project Work Finale	32



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

CONTENUTI FORMATIVI

Area: Stage (800 ore)

AREA	ORE AREA	UNITÀ FORMATIVA	ORE
STAGE (40%)	800	Pre Stage (II semestre)	200
		Stage (IV semestre)	600



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

ARTICOLAZIONE I SEMESTRE: 552 ORE

TOTALE ORE I SEMESTRE	ORE
di cui:	
TEORIA	272
PRATICA	210
LABORATORIO/VISITA DIDATTICA	70
TOTALE	552



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici

Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

ARTICOLAZIONE II SEMESTRE: 391 ORE

TOTALE ORE II SEMESTRE	ORE
di cui:	
TEORIA	45
PRATICA	10
LABORATORIO/VISITA DIDATTICA	136
PRE-STAGE	200
TOTALE	391



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

ARTICOLAZIONE III SEMESTRE: 415 ORE

TOTALE ORE III SEMESTRE	ORE
di cui:	
TEORIA	192
PRATICA	158
LABORATORIO/VISITA DIDATTICA	65
TOTALE	415



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

ARTICOLAZIONE IV SEMESTRE: 642 ORE

TOTALE ORE IV SEMESTRE	ORE
di cui:	
PROJECT WORK	42
STAGE	600
TOTALE	642



Corso ITS «Pro.B.Eni»

Tecnico superiore nella promozione dei beni enogastronomici
Sede OSTUNI (BR) - MAGLIE (LE) - annualità 2020/2022

ALCUNI PARTNER



since 1065

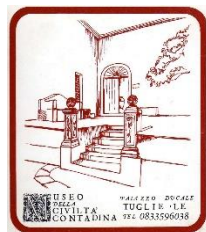
DUCA CARLO GUARINI
AZIENDA AGRARIA BIOLOGICA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO



Meravidie
THE SUSTAINABLE SWEETNESS OF BEING



FURNIRUSSI
TENUTA



MASSERIA
IL FRANTOIO

meditfilm

masseria
SALAMINA



ProntoBio
Organic Food

