



SISTEMA
ITS



Unione Europea
Fondo Sociale Europeo



PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020
Il futuro alla portata di tutti



Ministero dell'Istruzione



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

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

OFFERTA FORMATIVA 2021 - 23



OFFERTA FORMATIVA 2021-23

Tecnico Superiore:

- Tecnologie 4.0 per la transizione digitale delle filiere agroalimentari
- Gestione della multifunzionalità nelle aziende agricole
- Gestione sostenibile delle filiere agroalimentari
- **Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici Locali**
- Marketing digitale ed E-commerce dei prodotti agroalimentari
- Qualità, Controlli e Certificazioni delle filiere agroalimentari
- Gestione biologica delle coltivazioni frutticole



Tecnico Superiore in Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici Locali

FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella gestione e 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 promozione e 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.



Tecnico Superiore in Gestione e Promozione dei Beni Enogastronomici Locali

SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Gestione e 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.



Articolazione didattica

2.1b	Destinatari	Numero dei destinatari	25 (Max 30 come da Bando Selezione allievi)
		Caratteristiche dei destinatari	Giovani e adulti, anche occupati, che alla data della domanda di iscrizione, siano in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore, come previsto da DPCM del 25 gennaio 2008. Altresì, con conoscenze della lingua inglese, di informatica e del sistema agroalimentare in generale.
2.1 c	Durata	Durata complessiva dell'intervento in ore	(2.000)
Anno I	Percorso ITS	Attività	n. ore
		Teoria	372
		Pratica	350
		Laboratorio	78
		Tirocinio/ Stage	200
		Percorsi per l'ottenimento delle certificazioni obbligatorie	-
		Totale	1.000
Anno II	Percorso ITS	Attività	n. ore
		Teoria	80
		Pratica	65
		Laboratorio	255
		Tirocinio/ Stage	600
		Percorsi per l'ottenimento delle certificazioni obbligatorie	-
		Totale	1.000



**2.1 a Formazione 1ª annualità
(Indicare le UF previste)**

UF	Denominazione	Durata
1	Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5
2	Orientamento e Bilancio delle Competenze	30
3	Comunicazione Interpersonale efficace	25
4	Inglese	50
5	Inglese Tecnico	30
6	Informatica	25
7	Impresa 4.0	25
8	Sicurezza alimentare	25
9	Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16
10	Privacy Specialist (GDPR 679/16)	16
11	Certificazioni di Qualità	25
12	Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25
13	Le Filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25
14	Le Filiere dei prodotti Olicoli-oleari	25
15	Le Filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25
16	Le Filiere dei prodotti caseari	25
17	Le Filiere dei prodotti frutticoli	25
18	Le Filiere dei prodotti orticoli	25
19	Le Filiere dei prodotti carni	25
20	Le Filiere dei prodotti ittici	25
21	Geografia enogastronomica e antropologia agroalimentare	25
22	Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25
23	Biodiversità e aspetti salutistici dei prodotti agroalimentari	20
24	Principi di marketing	25
25	Marketing territoriale ed esperienziale	25
26	Laboratorio di ricerca di mercato	30
27	Pol. tica di determinazione del prezzo	25
28	Pol. tica distributiva	25
29	Pol. tica di comunicazione	25
30	Comunicazione di prodotto e story telling	20
31	Web e Social Media Marketing: eMarketing	20
32	Web e Social Media Marketing: Social media e comunicazione di marketing	20
33	Organizzazione di fiere/Eventi	25
34	Seminari	3
35	Coop. Stage	200

**2.2 b Formazione 2ª annualità
(Indicare le UF previste)**

UF	Denominazione	Durata
1	Imprenditività e Imprenditorialità	25
2	Creazione di impresa	30
3	Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	20
4	Principi di Analisi Sensoriale	25
5	Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	25
6	Laboratorio di valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva: idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva	36
7	Laboratorio di valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva: 20 sedute di Assaggio di Oli Vergini di Oliva)	20
8	Laboratorio di valutazione sensoriale di degustazione dei vini	25
9	Laboratorio salumi	25
10	Laboratorio formaggi	25
11	Incoming turistico enogastronomico: Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	25
12	Incoming turistico enogastronomico: Organizzazione e gestione tour enogastronomico	25
13	Gestione economica ad azienda	30
14	Seminari	9
15	Visit Study	15
16	Metodologie e Project Work Finale	40
17	Stage	600



Area Trasversale

UNITA' FORMATIVA:	ORE	Annualità
Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5	1
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20	1
Comunicazione Interpersonale efficace	25	1
Imprenditività e Imprenditorialità	25	2
Creazione di impresa	30	2
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	20	2



Area di Base

Inglese	50	1
Inglese Tecnico	30	1
Informatica	25	1
Impresa 4.0	25	1
Sicurezza alimentare	25	1
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16	1
Privacy Specialist (GDPR 679/16)	16	1
Certificazioni di Qualità	25	1
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25	1
Le filiere dei prodotti Viti-vinicoli	25	1
Le filiere dei prodotti Olivicoli-oleari	25	1
Le filiere dei prodotti cerealicoli e delle leguminose da granella	25	1
Le filiere dei prodotti caseari	25	1
Le filiere dei prodotti frutticoli	25	1
Le filiere dei prodotti orticoli	25	1
Le filiere dei prodotti carnei	25	1
Le filiere dei prodotti ittici	25	1



AREA TECNICO PROFESSIONALE - GESTIONE ECONOMICA

Gestione economica aziendale	30		2
Principi di marketing	25		1
Marketing territoriale ed esperienziale	25		1
Laboratorio di ricerca di mercato	30		1
Politica di determinazione del prezzo	25		1
Politica distributiva	25		1
Politica di comunicazione	25		1
Comunicazione di prodotto e story telling	20		1
Web e Social Media Marketing	20	eMarketing	1
	20	Social media e comunicazione di marketing	1
Organizzazione di fiere/eventi	25		1



AREA TECNICO PROFESSIONALE - PROMOZIONE BENI ENOGASTRONOMICI

Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare	25		1
Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25		1
Biodiversità e aspetti salutistici dei prodotti agroalimentari	20		1
Incoming turistico enogastronomico	25	Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	2
	25	Organizzazione e gestione tour enogastronomico	2



AREA TECNICO PROFESSIONALE -ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONI DI QUALITA'

Principi di Analisi Sensoriale	25	Principi di Analisi Sensoriale	2
	25	Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	2
Laboratorio di valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva	36	Idoneità fisiologica all'assaggio degli oli vergini di oliva	2
	20	20 sedute di Assaggio di Oli Vergini di Oliva)	2
Laboratorio di valutazione sensoriale di degustazione dei vini	25		2
Laboratorio salumi	25		2
Laboratorio formaggi	25		2



ALTRE AREE

APPROFONDIMENTI	27	Seminari	3		1
			9		2
		Visit Study	15		2
PROJECT WORK	40	Metodologie e Project Work Finale	10	Progettazione del PW	2
			30	Project Work Finale	2
STAGE (40%)	800	Pre Stage	200		1
		Stage	600		2



Attestati integrativi

ATTESTATI INTEGRATIVI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- Attestato EIPASS 7, validità internazionale di n.3 anni
- Sicurezza sui luoghi di lavoro per lavoratori (Formazione base e specifica rischio alto) ai sensi del testo Unito 81/08 e Intesa Stato Regioni CU del 2016
- Certificazione linguistica IELTS per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di primo e secondo livello



N°	Ragione sociale Az/Ente	Comune sede legale	Publicizzazione	Docenza	Per visita didattica	Per esercitazioni	Ospitare stagisti	Promozioni e dei diplomati)	Eventuale rapporto di lavoro	LOGO
1	AZ. AGRICOLA EMILIA D'URSO - MASSERIA STORICA PILAPALUCCI	TORITTO (BA)	X	X	X	X	X (manca N°)	X		SI
2	ORTOGOURMET SOCIETA' AGRICOLA SRL	LATERZA (TA)	X							SI
3	INTINIFOOD SRL	PUTIGNANO (BA)			X		1	X	1	SI
4	MOTOLESE NICOLA	GROTTAGLIE (TA)	X		X		1		1	NO
5	PELLEGRINO 1890 srl	ANDRIA (BT)			X	X	1			SI
6	AZIENDA EDITRICE L'IMMAGINE SRL	MOLFETTA (BA)	X	X	X	X	2	X	1	SI
7	IRIS - APS ISTITUTO RICERCA INTERNAZIONE PER LO SVILUPPO	COPERTINO (LE)	X	X	X	X	5	X		SI
8	AZIENDA AGRITURISTICA MONTEPAOLO di A. MARIA BASSI	CONVERSANO (BA)			X	X	5			SI
9	ASSOPROLI BARI SOC. COOP. AGRICOLA	BARI (BA)	X	X	X	X	X	X	X	SI
10	CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP	ALTAMURA (BA)					x			SI
11	FATTORIA DELLE API SRLS	CASSANO DELLE MURGE PR		X	X	X	2	X	X	SI
12	GUSTOVERO SRL	ALTAMURA (BA)	X	X	X	X	X	X	X	SI
13	IL POSTACCIO SAS	ALTAMURA (BA)	X		X					SI
14	AZ. AGRITURISTICA MADONNA DELL'ASSUNTA	ALTAMURA (BA)	X	X	X	X	2		X	SI
15	INDUSTRIA MOLITORIA F.LLI MARTIMUCCI SRL	ALTAMURA (BA)		X			2		X	SI
16	INDUSTRIA MOLITORIA MININNI SRL	ALTAMURA (BA)	x	x	x					si
17	AZIENDA AGRICOLA VI.CENTO SSA	ALTAMURA (BA)		X	X	X	10		2	NO
18	CAPUTO ANTONIO	ALTAMURA (BA)	X	X	X	X	X	X	1	SI
19	MASSERIA LA CALCARA	ALTAMURA (BA)	X	X			3		3	SI
20	OLEIFICIO COOPERATIVO PRODUTTORI AGRICOLI	BITETTO (BA)	X	X	X					NO
	PANIFICIO GUSTO E BONTA'	ALTAMURA (BA)	X		X		8			NO
21	PANETTERIA PETRONELLA DI MICHELE PETRONELLA & C. SAS	ALTAMURA (BA)					1			NO
22	TERRE DI ALTAMURA SRL	SPINAZZOLA (BT)					1			SI
23	TERRUAR srls	ALTAMURA (BA)	X	X	X	X	30	X	5	SI
24	TRE ARCHI di CASTORO GIUSEPPE	ALTAMURA (BA)	X	X	X					SI
25	VILLABELVEDERE DI CIRIELLO GIUSEPPE	ALTAMURA (BA)					4		3	SI
26	MASSERIA CHINUNNO SARL	ALTAMURA (BA)			X	X	4	X	3	SI
27	COLLI DELLA MURGIA SAS	GRAVINA IN PUGLIA		X	X	X	2			SI
28	CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEL GRANO DURO APPULO LUCANO	MATERA	X	X	X	X	1			SI
29	PANBISCO' SRLU	ALTAMURA (BA)		X			1			NO
30	CASEIFICIO DICECCA DI DICECCA STELLA	ALTAMURA (BA)	X		X					NO
31	APULIA SEMI SRL	ALTAMURA (BA)					1			SI
32	AZIENDA AGRICOLA LOPEDOTA ANGELO	ALTAMURA (BA)					2			NO
33	AZIENDA AGRICOLA TAFUNI VITO	ALTAMURA (BA)	X	X	X					SI
34	EVOLUTA SRL	MOLA DI BARI		X			2	X	3	SI
35	EATALICO.IT SRL	ALTAMURA (BA)	X	X	X	X	3	X	3	SI
36	DOMENICO MELPIGNANO	OSTUNI (BR)	X	X						NO
37	DOLCEVITA VIAGGI E TURISMO	CANOSA DI PUGLIA (BT)	X	X	X	X	1	X	X	SI
38	OLEIFICIO CAROLI STEFANO ditta individuale	MARTINA FRANCA					1			SI