



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 2022 - 24





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

PUGLIA  
FESR-FSE  
2014/2020



# Corsi ITS Academy

## Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico

OFFERTA FORMATIVA 22-24  
CORSO N. 2/6



Sede: **ANDRIA (CASTEL del MONTE)** c/o Fondazione BONOMO  
per la ricerca in agricoltura

FONDAZIONE ITS  
AGROALIMENTARE  
PUGLIA

[info@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:info@itsagroalimentarepuglia.it)

Tel fisso: 0804312767 - Mobile: 3461816334



APERTE LE ISCRIZIONI AI SEI  
CORSI ITS AGROALIMENTARE PUGLIA  
ANNUALITÀ 2022-24  
SCANSIONA IL QR CODE  
O VAI SUL SITO:  
[itsagroalimentarepuglia.it](http://itsagroalimentarepuglia.it)

ALTA SPECIALIZZAZIONE  
TECNICA POST DIPLOMA  
TITOLO FINALE V LIVELLO EQF

FINANZIATO AL 100%

**DURATA 2000 ORE  
DI CUI 800 ORE DI STAGE**

Scadenza  
Iscrizioni:

**01/10/2022**

SISTEMA ITS  
% OCCUPATI a 12 mesi  
Monitoraggio INDIRE 2022

SISTEMA  
AGRO-ALIMENTARE



75%



# Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico (Acronimo VA.P.E.)

## FINALITÀ DEL CORSO

Il percorso formativo professionalizzante ha l'obiettivo di formare Tecnici Superiori con specifiche conoscenze e competenze nella valorizzazione del patrimonio enogastronomico, composto da beni 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 enogastronomiche 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.



# Tecnico Superiore della Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico (Acronimo VA.P.E.)

## POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI

Il Tecnico Superiore per la Valorizzazione de Patrimonio Enogastronomico potrà svolgere la propria professione in qualità di dipendente e/o consulente di aziende di produzione, trasformazione, somministrazione 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.



# Durata e struttura del percorso

- Il Corso ITS ha la durata di **4 semestri**, per un totale di n. 2000 ore di cui n.1200 dedicate a lezioni d'aula di tipo laboratoriale, esercitazioni in laboratorio e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 ad attività di stage.
- Il percorso formativo è articolato in **Unità Formative di 25 ore**, relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.
- Le lezioni, previste in presenza, si articoleranno per minimo **n° 5 ore giornaliere**, antimeridiane, dal lunedì al venerdì, e comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative. L'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore.
- La **frequenza è obbligatoria per l'80%** del monte ore del corso.
- Il Corso è realizzato in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese.
- Almeno il **60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni con esperienza specifica almeno quinquennale.**
- **Il Corso sarà attivato se raggiunto il numero minimo di idonei ammessi alla frequenza pari a 20, e previa assegnazione del finanziamento da parte della Regione Puglia e/o del Ministero dell'Istruzione.**



# STAGE

- Durata complessiva: 800 ore
- Lo stage è una UF importante del percorso, verrà suddiviso in una fase di pre-stage di 200 ore alla fine del 1° anno e una seconda fase alla fine del 2° anno di 600 ore, entrambe nella medesima azienda, in cui sviluppare le competenze professionali in uscita dal corso, nonché realizzare un project work, attraverso lo sviluppo di una proposta progettuale concreta per l'azienda ospitante, che rappresenterà anche un utile strumento di inserimento nel mercato del lavoro, quale sintesi della professionalità maturata.
- L'azienda ospitante sarà individuata tra le aziende partner del corso, leader del settore, in maniera non esclusiva, poiché potrebbero essere richiesti tirocinanti anche da altre imprese durante il percorso, sia in territorio regionale che extraregionale.



# Certificazione finale V livello EQF

- 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.
- Il Diploma sarà corredato da un supplemento predisposto secondo il modello *EUROPASS diploma supplement*, in lingua italiana ed in lingua inglese.



# Attestati integrativi

## ATTESTATI INTEGRATIVI

- Formazione Personale Alimentarista Legge Reg. Puglia n. 22 /07
- 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 informatica
- Certificazione linguistica per la lingua inglese
- Attestato di Privacy Specialist (Reg. 679/16)
- Attestato di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini di I livello
- Attestato di Assaggiatore di vino I livello





# E dopo... per continuare a studiare

- CREDITI FORMATIVI
- È previsto il riconoscimento di Crediti Formativi da parte di Università e validi ai fini del tirocinio per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario
- La Fondazione ha una convenzione con l'Università telematica MERCATORUM che riconosce CFU per diversi Corsi di Laurea
- Sono previste BORSE per mobilità ERASMUS



# Il Comitato di Progettazione e Gestione

## Presidente: Prof. Fabrizio Baldassarre

- in servizio all'Università Aldo Moro dal 2005, è **professore associato** di **Economia e Gestione delle Imprese** nel **Dipartimento di Economia, Management e Diritto dell'Impresa dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro"** e da maggio 2022 è **Coordinatore del Corso di laurea in Marketing e Comunicazione d'Azienda**.
- Titolare dall'a.a.2006/07 dell'insegnamento di **Gestione della Produzione** (Operations & Supply Management) nel corso di laurea magistrale in Economia e Management - Dipartimento di Economia, Management e Diritto dell'Impresa e dal 2012 all'Università Cattolica "Nostra Signora del Buon Consiglio" di Tirana (Albania); è titolare dell'insegnamento di **Economia e Gestione delle Imprese** nei Corsi di Laurea Triennale in Marketing e Comunicazione d'Azienda ed in Economia Aziendale.
- Per circa 10 anni ha insegnato **Marketing Agroalimentare** nel corso di laurea magistrale in Marketing.
- E' **autore** di circa 60 paper su riviste accademiche nazionali e internazionali e dei volumi *Il museo. Organizzazione, gestione, marketing*, FrancoAngeli, Milano, 2009; *Supply Management. Analisi strategica e processi gestionali*, FrancoAngeli, Milano, 2010; *Global sourcing*, EGEEA, Milano, 2012; *Public Procurement*, FrancoAngeli, Milano, 2013.
- Ha maturato dal 1994 al dicembre 2004 significative esperienze con diversi livelli di responsabilità manageriale nella funzione acquisti di due aziende multinazionali.
- Come **consulente e formatore** ha svolto numerosi interventi di docenza in master e corsi di perfezionamento nel campo del Food Marketing Purchasing e Supply Management, del Marketing d'Acquisto, della Gestione Strategica dei Fornitori, della Qualità, della Organizzazione per processi.
- Da giugno 2017 a giugno 2022 è stato **Sindaco del Comune di Santeramo in Colle**, comune di 27.000 abitanti nella Città Metropolitana di Bari.
- Da aprile 2018 a dicembre 2020, su nomina del Ministro dell'Ambiente, è stato **Componente del Consiglio Direttivo del Parco Nazionale dell'Alta Murgia**.
- Da maggio 2020 a giugno 2022 è stato **delegato a Istruzione e Università di ANCI** (Associazione Nazionale Comuni Italiani)-Puglia e, da luglio 2021, **componente del Consiglio Direttivo** di ANCI Puglia.



# Il Comitato di Progettazione e Gestione

**Componente: Prof. Giacomo Giancaspro:** Dal 1980 Docente di laboratorio di enogastronomia presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Molfetta (Ba). Esperto in organizzazione e gestione dell'azienda ristorativa. Docente di corsi professionalizzanti su tematiche specialistiche nella gestione delle aziende ricettive e ristorative. Coautore del testo Dio come ti olio - Edizione il Raggio Verde – 2012.- Autore della pubblicazione Ipotesi di menu ciclici per un servizio mensa per anziani – Comune di Molfetta – 2000. Già Componente della Commissione per la Promozione ed il Sostegno del Turismo Enogastronomico istituita presso il Sottosegretariato di Stato per lo Sviluppo e la Competitività del Turismo in Roma, diretta emanazione della Presidenza del Consiglio dei Ministri. Già Vice Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi e Presidente dell'Associazione Cuochi Baresi. Formatore iscritto all'Associazione Italiana Formatori.



# Il Comitato di Progettazione e Gestione

- **Componente: Dott. Nivardo Suriano:** Specialista in Gestione e Valorizzazione del Patrimonio Enogastronomico Territoriale, Dottore in Beni Enogastronomici, appassionato studioso dei territori, delle produzioni agroalimentari, delle culture e delle tradizioni locali.
- Dal 2006 collabora con Masseria Nivaldine, azienda agricola ortofrutticola con annesse attività di trasformazione, fattoria didattica e punto vendita aziendale, occupandosi della gestione e dell'organizzazione dell'intero ciclo produttivo, dal campo al laboratorio di trasformazione. Vendita diretta, attività didattico-educative, organizzazione amministrativa e commerciale, organizzazione eventi (Terra Madre Day, Presidi Porte Aperte, oltre a convegni, fiere e manifestazioni)
- Nel 2014 organizza in collaborazione con Coldiretti Matera l'evento "Le leggende del bosco di Rotondella –Il mito di Epeo" riproponendo un menù storico e collaborando all'organizzazione della fiera, dei laboratori didattico – educativi e del workshop divulgativo.
- Progetta un laboratorio di trasformazione di conserve vegetali per il turismo esperienziale e il prosumerismo reale presso l'azienda agricola Leoni Iginio di Vicofertile – Parma.
- Dal 2017 Enogastronomo presso Agristories, punto vendita di prodotti tipici lucani con annessa attività ristorativa volta alla valorizzazione delle produzioni agricole locali. Seleziona e presenta i prodotti, le aziende e i territori di produzione, organizza degustazioni guidate, eventi e gestisce la vendita dei prodotti.
- Membro comitato organizzativo e Moderatore del convegno "Il Gusto della Cultura – 10 anni di Scienze Gastronomiche - VerOKeys" evento dedicato a Veronelli e Keys. Patrocinato dal Mipaaf e premiato dal Presidente della Repubblica con riconoscimento per l'alto valore culturale.
- Membro della giuria tecnica - Campionato Italiano del Salame – Finale del Sud 2017.
- Gastronomo Professionista presso Associazione Gastronomi Professionisti (AGP Parma)



# Area Trasversale

<b>UNITA' FORMATIVA:</b>	<b>ORE</b>	<b>Annualità</b>
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	50	1
Informatica	25	1
Impresa 4.0	25	1
Ambiente e Gestione Sostenibile	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 - MARKETING

Gestione economica aziendale	25	1
Principi di marketing	25	1
Marketing Mix	25	1
Food & Wine Marketing esperienziale	25	1
Storytelling	20	1
Giornalismo enogastronomico	20	1
E - commerce	20	1
Social media e comunicazione di marketing	20	1
Organizzazione di eventi	20	1
Organizzazione di fiere/sagre	20	1
Laboratorio: Piano di Marketing	25	1
Marketing territoriale	25	1



# AREA TECNICO PROFESSIONALE - VALORIZZAZIONE PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO

Geostoria enogastronomica e antropologia agroalimentare	25	2
Patrimonio dei beni enogastronomici regionali	25	2
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e conduzione visita didattica in azienda	20	2
Incoming turistico enogastronomico - Organizzazione e gestione tour enogastronomico	20	2





# AREA TECNICO PROFESSIONALE - ANALISI SENSORIALE/VALUTAZIONI DI QUALITA'

Principi di Analisi Sensoriale	20	2
Laboratorio di assaggio sensoriale dei prodotti agroalimentari	20	2
Laboratorio sulla Biodiversità	25	2
Laboratorio di valutazione sensoriale degli oli vergini di oliva	36	2
Laboratorio di valutazione sensoriale di degustazione dei vini	30	2
Laboratorio salumi	25	2
Laboratorio formaggi	25	2



# ALTRE AREE

APPROFONDIMENTI	12	Study Visit	12		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



N.	AZIENDA	SEDE	N. STAGISTI	PUBBLICIZZAZIONE	VISITA DIDATTICA	DOCENZA	JOB PLACEMENT
1	4BMC S.A.G.L.	Lugano	1	X	X	X	X
2	6 CHEESE SRLS	Altamura	1	X	X	X	X
3	Agrimaggiore S.S.	Barletta	1	X	X	X	X
4	Agriplan srl	Bari	1	X		X	
5	Apollonio Casa Vinicola srl	Monteroni di Lecce		X	X	X	
6	Associazione Culturale Passione Extravergine	Bari		X		X	
7	Associazione di Promozione Sociale Salento km0	Galatina	1	X		X	X
8	Assoproli Bari Soc. Coop. Agricola	Bari	1	X			
9	Azienda Agricola Cali di Cannone Stefania	Andria	2	X		X	X
10	Azienda Agricola Cuonzo Franco di Letizia Cuonzo	Bitonto	1	X	X		
11	Azienda Agricola Dimostrativa "I Giardini di Pomona" di P.Belloni	Cisternino	1	X	X	X	X
12	Azienda Agricola Dr. Agostino Tortora	Andria	1	X			X
13	Azienda Agricola Elena Fucci	Rionero in Vulture	2	X	X		X
14	Azienda Agricola Il Frantoio di Maria Ciannamea	Ostuni	1	X	X	X	X
15	Azienda Agricola Lamacarvotta s.s.	Laterza	1	X	X	X	X
16	Azienda Vinicola Rivera s.p.a.	Andria	1	X	X		X
17	Bufala Dolce Nera srl	Altamura	1	X	X	X	X
18	Cantina di Ruvo di Puglia Soc. Coop. Agr.	Ruvo di Puglia	1	X			
19	Cantina Museo Albea srl	Alberobello	1	X	X	X	X
20	Consorzio Turismo dell'Olio EVO DOP, IGP e BIO	Verona	3	X	X	X	X
21	Cooperativa Sociale Puglia Social Club	Andria	1	X		X	
22	Di Molfetta Pantaleo & C. s.n.c.	Bisceglie	1	X	X		
23	Fattoria delle Api srls	Cassano delle Murge	1	X	X	X	X
24	Food Hub Srl Società Benefit	Cesena		X	X	X	X
25	Forina Oli srl	Canosa di Puglia	2	X	X		X
26	FRANTOIO OLEARIO CASSESE SRL	Villa Castelli	1	X	X	X	X
27	Future Food srl Società Benefit	Bologna	1	X		X	X
28	LUCANO 1894 s.r.l.	Pisticci	1	X	X	X	X
29	Macina s.r.l.s.	Modugno	1	X	X	X	X
30	Movimento Turismo del Vino Puglia	Bari		X		X	
31	PanBiscó srlu	Altamura	2	X		X	X
32	Passalacqua Valentina	Apricena	1	X	X		X
33	Pellegrino 1890 s.r.l.	Andria	1	X	X		X
34	Produttori Vini Manduria S.c.A.	Manduria	1	X	X	X	X
35	Salumi Martina Franca srl	Martina Franca	1	X	X	X	X
36	Serapia Società Cooperativa a r.l.	Ostuni	1	X	X	X	X
37	Società Cooperativa Sociale Tracceverdi	Bari	1	X	X		X
38	Sudalimenta Srl	Bari		X			
39	Tenuta Cavalier Pepe Società Agricola srl	Sant'Angelo All'esca	1	X	X	X	X
40	Tritici Nostri società cooperativa tipo B	Lucera		X		X	X
41	Turisti in Puglia SNC	Andria	1	X		X	X



**SCADENZA ISCRIZIONE  
01 ottobre 2022**

Per ISCRIZIONE

Sito web: [www.itsagroalimentarepuglia.it](http://www.itsagroalimentarepuglia.it)

e-mail: [segreteria@itsagroalimentarepuglia.it](mailto:segreteria@itsagroalimentarepuglia.it)

Tel/fax 080-4312767

**Grazie**

