

# Percorsi ITS Sicani per il biennio 2021/2023

*Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – Experience Manager delle filiere agroalimentari*, riguardante l'area tecnologica n. 4 "Nuove Tecnologie per il Made in Italy", ambito "Agroalimentare", per la realizzazione di un corso I.T.S. biennale, livello EQF V, per il conseguimento del Diploma ITS di "Tecnico Superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali" incluso nel Repertorio Regionale di cui al D.A. 2570/2016.

Avvio dei Corsi: **31 ottobre 2021**

Durata percorso formativo: **2 anni suddiviso in 4 semestralità; 1800 ore totali di cui 1000 frontali e di laboratorio e 800 stage in azienda.**

Sede di svolgimento: **Palermo** (Istituto di Istruzione Superiore "Francesco Ferrara" Via Gaetano Sgarlata, 11, 90133 Palermo)

Stage aziendale: presso gruppi alberghieri internazionali, aziende agrituristiche, proloco, etc.

Figura da formare: dovrà avere competenze linguistico-relazionali ed una profonda conoscenza del territorio, anche mediante l'utilizzo delle diverse tecnologie della comunicazione (*web, visual and multimedia communication*), il "Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali – **Experience Manager delle filiere agroalimentari**," è in grado di pianificare, gestire, monitorare e promuovere l'offerta agro-turistica e di definire e implementare le azioni di marketing del prodotto agri-turistico.

Attraverso lo studio di materie di base della cultura agroalimentare, della storia e delle tradizioni locali e delle nuove tipologie di turismo esperienziale, il corso permette di acquisire le informazioni che, attraverso elementi di marketing classico e digitale, comunicazione e vendita, anche in mercati internazionali, permettono allo studente di mettere insieme expertise non facilmente reperibili nel mercato del lavoro di settore.

Il percorso di alta specializzazione vuole fornire le competenze per:

- progettare, implementare, governare, animare **percorsi di ospitalità turistica territoriale** perfettamente adeguati ad una domanda sempre più esigente e consapevole ed in cerca di esperienze umane;
- affiancare **programmi di sviluppo territoriale attraverso l'accoglienza**, la conoscenza delle potenzialità agroalimentari e dei servizi orientati a soddisfare le aspettative e le esigenze degli ospiti;
- sviluppare le conoscenze alimentari dei **prodotti vegetali e animali**, le tecniche e le tecnologie di trasformazione;
- accompagnare i viaggiatori mediante **l'offerta di servizi ad alto valore aggiunto proprio in termini di esperienza**, incontro e narrazione dei territori e delle produzioni agroalimentari locali
- innestare e potenziare processi di **animazione territoriale**
- supportare **processi decisionali di organizzazioni pubbliche e private** nei percorsi di progettazione di servizi e nelle attività di promozione e marketing agri-turistico territoriale;
- valorizzare il patrimonio territoriale in un'**ottica imprenditoriale** per la creazione e la commercializzazione di prodotti e servizi innovativi da distribuire attraverso il canale innovativi;
- assumere **ruoli gestionali** nelle imprese, presso tour operator specializzati e organizzazioni che operano in collaborazione con il sistema turistico;
- **organizzare** eventi interregionali o internazionali che leghino tradizioni e culture, contribuendo a diffondere la conoscenza di prodotti d'eccellenza ancora poco noti
- sviluppare capacità di valorizzazione dei patrimoni materiali e immateriali
- valorizzare, attraverso le **nuove tecnologie della comunicazione**, i beni immateriali dei territori.