

FONDAZIONE ACADEMY ITS

PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO

AGROALIMENTARE TRAPANI in breve ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO

Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 - Alcamo (TP)

Tel: +39 0924 507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it - FB: @itsemporiumdelgolfo

PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it - sito: www.itsemporiumdelgolfo.it

C.F.: 93081740818 - CIR: GBF506 - Codice REA: TP-194287



## RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI

|                         |                                                                                                                   |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TITOLO AVVISO</b>    | Avviso 28 - Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia                                    |
| <b>TITOLO PROGETTO</b>  | Wellness in Cucina: Saperi e Sapori della Nutrizione Consapevole                                                  |
| <b>CODICE CIP</b>       | 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28_25/0038                                                                 |
| <b>CODICE CUP</b>       | G74D25004850006                                                                                                   |
| <b>FIGURA NAZIONALE</b> | 4.1.5 Tecnico superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi |
| <b>SEDE CORSO</b>       | Marsala (TP) - Via Trapani, 218                                                                                   |

La Fondazione Academy ITS per le nuove tecnologie per il Made in Italy Emporium del Golfo agroalimentare Trapani, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, in riferimento all'Avviso pubblico n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA - Biennio 2025-2027, approvato con D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025, pubblica il presente Bando per l'avvio della procedura di selezione finalizzata all'ammissione di **n. 10** allievo al seguente corso:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Wellness in Cucina: Saperi e Sapori della Nutrizione Consapevole**  
CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28\_25/0038 - CUP: G74D25004850006  
Sede corsuale: Marsala (TP) - Via Trapani, 218

### 1 - DESCRIZIONE E DEL PERCORSO FORMATIVO

Il **Tecnico Superiore per la trasformazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** è una figura altamente specializzata formata attraverso un percorso biennale post-diploma presso un ITS Agroalimentare. Opera nei processi di prima lavorazione, trasformazione e conservazione delle produzioni agricole. Collabora allo sviluppo di prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi funzionali e nutraceutici richiesti dal mercato sulla base dei trend di consumo. Gestisce gli impianti tecnologici per la trasformazione e il confezionamento delle produzioni primarie e per la produzione di prodotti speciali, quali quelli fortificati, privi di allergeni, arricchiti, ecc. Collabora all'organizzazione e sovrintende alla lavorazione delle materie prime per la produzione di prodotti trasformati easy to use.

Il corso sviluppa competenze tecnico-scientifiche, pratiche e gestionali necessarie per progettare, trasformare e promuovere prodotti agroalimentari di qualità, nel rispetto della sicurezza alimentare, della sostenibilità ambientale e della valorizzazione delle filiere locali. Il percorso integra conoscenze di scienze e tecnologie alimentari, nutrizione, sicurezza e qualità alimentare, marketing e comunicazione del prodotto, con particolare attenzione agli aspetti legati alla salubrità, alla sostenibilità e alla cultura del gusto.

**Il Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** potenzierà le seguenti caratteristiche:

- Tecnico della preparazione alimentare: tecnico in grado di coordinare e gestire la prima lavorazione delle produzioni agroalimentari, sapendo applicare le innovazioni tecnologiche nelle filiere produttive, nei processi di conservazione, lavorazione e trasformazione delle materie prime e nello sviluppo di nuovi prodotti e sottoprodotti.
- Tecnico della produzione alimentare: tecnico in grado di gestire il processo produttivo, verificando la funzionalità degli impianti tecnologici. Figura in grado di coordinare e sovrintendere alle operazioni di confezionamento dei prodotti trasformati.

## **2 - OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO**

Il percorso formativo si propone di sviluppare una figura professionale in grado di operare con competenza, autonomia e responsabilità nel settore agroalimentare, integrando innovazione tecnologica, cultura alimentare, salute e sostenibilità. Gli obiettivi specifici del corso sono:

### **1. Acquisire competenze scientifiche e tecniche**

- Conoscere i principi della nutrizione e del benessere alimentare e applicarli nella progettazione e trasformazione dei prodotti.
- Apprendere le tecniche di lavorazione, conservazione e innovazione dei prodotti agroalimentari, rispettando qualità sensoriali e caratteristiche nutrizionali.

### **2. Garantire qualità e sicurezza alimentare**

- Applicare protocolli di controllo qualità e sicurezza, gestione della tracciabilità e norme igienico-sanitarie lungo l'intera filiera produttiva.

### **3. Promuovere l'innovazione e la valorizzazione del territorio**

- Sviluppare prodotti agroalimentari innovativi e funzionali, valorizzando le produzioni tradizionali e le eccellenze locali.
- Integrare sostenibilità ambientale e filiere corte nei processi produttivi.

### **4. Sviluppare competenze gestionali e progettuali**

- Partecipare alla gestione e pianificazione dei processi produttivi.
- Contribuire a progetti di ricerca e sviluppo di nuovi prodotti e servizi alimentari, in collaborazione con aziende e professionisti del settore.

### **5. Comunicare e promuovere il prodotto agroalimentare**

- Applicare strategie di marketing territoriale e comunicazione, valorizzando qualità, salute e sostenibilità del prodotto.
- Promuovere la cultura della nutrizione consapevole, sensibilizzando consumatori e operatori del settore.

### **6. Acquisire competenze trasversali**

- Sviluppare capacità di lavoro in team multidisciplinari, problem solving e uso di strumenti digitali e analitici per il monitoraggio e l'ottimizzazione dei processi.

## **3 - COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE**

Al termine del percorso formativo **WELLNESS IN CUCINA: SAPERI E SAPORI DELLA NUTRIZIONE CONSAPEVOLE**, il **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** sarà in grado di acquisire e padroneggiare le seguenti competenze professionali:

### **1. Competenze tecnico-scientifiche**

- Applicare i principi della scienza della nutrizione e del benessere nella progettazione e trasformazione di prodotti agroalimentari.
- Conoscere e utilizzare tecniche innovative di trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti, preservandone qualità nutrizionali e sensoriali.
- Saper effettuare analisi sensoriali, chimiche e microbiologiche per garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

**2. Competenze di qualità e sicurezza**

- Gestire processi produttivi secondo standard di qualità, sicurezza alimentare e tracciabilità.
- Applicare protocolli di controllo igienico-sanitario lungo tutta la filiera agroalimentare.

**3. Competenze di sviluppo e innovazione**

- Progettare e sviluppare prodotti alimentari innovativi, funzionali e salutistici.
- Integrare principi di sostenibilità ambientale, filiere corte e valorizzazione del patrimonio agroalimentare locale.

**4. Competenze gestionali e organizzative**

- Pianificare e coordinare processi produttivi complessi nel rispetto di tempi, costi e standard qualitativi.
- Collaborare a progetti di ricerca e sviluppo di prodotti e servizi agroalimentari.

**5. Competenze di comunicazione e marketing**

- Comunicare le caratteristiche nutrizionali, salutistiche e qualitative dei prodotti.
- Saper promuovere i prodotti agroalimentari attraverso strategie di marketing territoriale e comunicazione del valore salutistico e sostenibile.

**6. Competenze trasversali**

- Lavorare in team multidisciplinari e sviluppare capacità di problem solving, pensiero critico e uso di strumenti digitali e analitici.
- Applicare un approccio etico e responsabile nella gestione delle risorse e dei processi produttivi.

**4 - PROSPETTIVE PROFESSIONALI**

Il percorso formativo prepara figure professionali altamente specializzate, in grado di operare in diversi ambiti della filiera agroalimentare, con particolare attenzione alla salubrità, alla qualità nutrizionale, alla valorizzazione dei prodotti locali e all'innovazione sostenibile.

Il **Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** con indirizzo **WELLNESS IN CUCINA: SAPERI E SAPORI DELLA NUTRIZIONE CONSAPEVOLE**, sarà quindi in grado di inserirsi con competenza e autonomia in aziende e contesti professionali innovativi e in crescita, rispondendo alle nuove esigenze del mercato legate alla salute, al benessere e alla sostenibilità alimentare.

3

| SETTORE/CONTESTO PROFESSIONALE                                     | RUOLO/FUNZIONE                                                | ATTIVITÀ PRINCIPALI                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>AZIENDE DI TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE</b>                    | Tecnico per la trasformazione e valorizzazione dei prodotti   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progettazione e gestione dei processi produttivi</li> <li>• Sviluppo di prodotti tradizionali e innovativi</li> </ul>       |
| <b>LABORATORI DI RICERCA E SVILUPPO PRODOTTO</b>                   | Tecnico di ricerca e sviluppo                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideazione e sperimentazione di alimenti funzionali, innovativi e salutistici</li> </ul>                                     |
| <b>IMPRESE DI RISTORAZIONE E CATERING ORIENTATE AL WELLNESS</b>    | Tecnico nutrizionale e culinario                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sviluppo di menu e prodotti bilanciati</li> <li>• Valorizzazione del territorio e della tradizione gastronomica</li> </ul>  |
| <b>CONSORZI E STRUTTURE PER LA TUTELA DELLE PRODUZIONI TIPICHE</b> | Esperto di valorizzazione agroalimentare                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Promozione dei prodotti locali e tipici</li> <li>• Supporto a filiere corte e sostenibili</li> </ul>                        |
| <b>ENTI PUBBLICI E PRIVATI PER LA CULTURA ALIMENTARE</b>           | Consulente per educazione alimentare e nutrizione consapevole | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetti di sensibilizzazione e comunicazione sulla salute e sul benessere alimentare</li> </ul>                            |
| <b>SETTORE MARKETING AGROALIMENTARE E FOOD WELLNESS</b>            | Esperto di marketing e promozione                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Strategie di comunicazione e marketing per prodotti salutistici e sostenibili</li> <li>• Promozione territoriale</li> </ul> |

## **5 - DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO**

Il Corso ITS **WELLNESS IN CUCINA: SAPERI E SAPORI DELLA NUTRIZIONE CONSAPEVOLE - Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi** ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 600 ore dedicate a lezioni d'aula, n. 600 ore di attività laboratoriale, esercitazioni e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 di attività di stage (Allegato A - Piano di studi).

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì secondo il calendario predisposto dalla segreteria didattica e, comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore giornaliere.

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.

In caso di disponibilità da parte delle aziende, potranno essere attivati contratti di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, nel rispetto delle normative nazionali e regionali.

## **6 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

Il Corso è rivolto a max. 30 soggetti, giovani e adulti, in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore, inoltre bisogna essere residente/domiciliati presso un comune della Regione Sicilia, ed avere delle competenze di base (tecniche, tecnologiche e di lingua inglese).

---

4

## **7 - MODALITÀ DI SELEZIONE**

Qualora le iscrizioni superino il numero di posti disponibili si svolgerà una selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del Curriculum Vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario. Saranno valutate conoscenze di cultura generale, inglese, informatica ed aspetti generali riguardanti il sistema agroalimentare.

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro che sono in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti **max. 45 punti**.

Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accertare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio **max. di 50 punti**, di cui 20 per la motivazione.

La Commissione procederà inoltre all'esame del Curriculum Vitae e terrà conto della valutazione della coerenza del diploma di scuola secondaria di secondo grado in possesso con il profilo del Corso, della votazione conseguita e di eventuali esperienze formative e lavorative pregresse. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio **max. di 5 punti**. La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione del Curriculum Vitae, attribuirà un punteggio max. pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito.

## **8 - CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE**

Le istanze di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre il **23/03/2026 alle ore 12:00**.

Il **giorno 25/02/2026**, nel caso in cui il numero di istanze pervenute risulti superiore al numero di posti disponibili, sarà pubblicato sul sito web [www.emporiumdelgolfo.it](http://www.emporiumdelgolfo.it), l'elenco degli ammessi alla selezione ed il calendario delle prove (prova scritta e colloquio), previste in presenza presso la sede corsuale.

**Le pubblicazioni sul sito web ufficiale varranno come notifica.**

Qualora il numero di istanze pervenute coincida con il numero di posti disponibili, si procederà direttamente all'ammissione dei candidati, a condizione che siano in possesso dei requisiti previsti al punto 6 del bando.

## **9 - CERTIFICAZIONE FINALE**

Il Diploma di specializzazione per **“Tecnico Superiore per la trasformazione, la conservazione e lo sviluppo dei prodotti agroalimentari tradizionali e innovativi”** sarà rilasciato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito previa verifica finale delle competenze acquisite.

Saranno ammessi alle prove di verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il Corso per almeno l'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti del percorso medesimo, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dai docenti dalla Fondazione durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 2, della L. n. 99 del 2022.

Il Diploma conseguito fa riferimento al **V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.**

Il Diploma è riconosciuto ai fini dell'accesso all'esame di Stato per le professioni di agrotecnico e perito agrario (articolo 8, comma 2, della L. 99 del 2022).

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

Nell'ambito del Corso è prevista la possibilità, per gli allievi ammessi agli esami finali, di conseguire ATTESTATI spendibili nel mondo del lavoro che saranno rilasciati a fine Corso, (ad es. certificazione linguistica, certificazione informatica, formazione personale alimentarista, attestato primo soccorso).

## **10 - CREDITI FORMATIVI**

Il riconoscimento dei crediti formativi opera: a) al momento dell'accesso ai percorsi; b) all'interno dei percorsi, allo scopo di abbreviare e di facilitare eventuali passaggi verso altri percorsi realizzati nell'ambito del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore di cui all'articolo 1, comma 1 della L. n. 99/2022; c) all'esterno dei percorsi, al fine di facilitare il riconoscimento, totale o parziale, delle competenze acquisite da parte del mondo del lavoro, delle università e delle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica nella loro autonomia e di altri sistemi formativi.

Per coloro in possesso del titolo di studio previsto dalla Legge, è previsto il riconoscimento di Crediti Formativi validi per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario.

## **11 - BORSE DI STUDIO**

Il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 26 maggio 2023, n. 96, rende disponibili risorse per borse di studio e svolgimento degli stage e dei tirocini formativi anche all'estero.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- Iscrizione ad un corso ITS;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente ISEE inferiore o uguale a EURO 27.726,79 e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) inferiore o uguale a EURO 60.275,66;

- Che non fruiscono per il medesimo anno formativo di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

Sono disponibili (se in possesso dei requisiti sopra indicati) borse di studio rientranti nelle seguenti categorie:

- Borse di studio per studente IN SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo inferiore ai 45 minuti;
- Borse di studio per studente PENDOLARE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo compreso fra i 45 e 90 minuti;
- Borse di studio per studente FUORI SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo superiore a 90 minuti.

Sono inoltre previste maggiorazioni delle borse di studio per:

- Studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
- Studentesse;
- Studenti con disabilità ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge 5/02/92, n. 104 o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;
- Studenti che svolgono il tirocinio all'estero.

## **12 - PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS**

La domanda di iscrizione al Corso dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione alla selezione (Allegato 1)
- 2) Informativa trattamento dei dati (Allegato 2)
- 3) Domanda di iscrizione agli interventi FSE+ (Allegato 3)
- 4) Fotocopia Diploma di istruzione secondaria superiore/Autocertificazione del titolo di studio (Art. 46 - lettera 1, m, n - D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) (Allegato 4)
- 5) Fotocopia documento di riconoscimento e codice fiscale in corso di validità
- 6) Curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato
- 7) Copia di eventuali attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc.)

6

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta, **dovrà pervenire** all'indirizzo PEC: [itsemporiumdelgolfo@pec.it](mailto:itsemporiumdelgolfo@pec.it) o PEO: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it); oppure in busta chiusa (consegnata a mano o spedita per posta ordinaria, non farà fede la data di spedizione), **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 23 MARZO 2026**, al seguente indirizzo:

- **Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo. Via J.F. Kennedy, 2 - 91011 Alcamo.**

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Corso ITS Avviso pubblico n. 28/2025: TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Wellness in Cucina: Saperi e Saperi della Nutrizione Consapevole

## **13 - TRATTAMENTO DATI E TUTELA PRIVACY**

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Bando verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo.

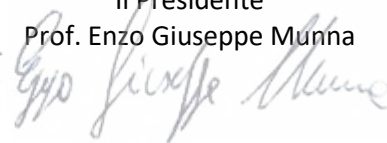
**14 - INFORMAZIONI**

Il presente bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS - [www.emporiumdelgolfo.it](http://www.emporiumdelgolfo.it).  
Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo presso la sede legale ad Alcamo o telefonicamente, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - Tel. 0924/507600 e al seguente indirizzo e-mail: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it).

Alcamo lì, 09/03/2026



Il Presidente  
Prof. Enzo Giuseppe Munna



## ALLEGATO A

**Avviso pubblico n. 28/2025 - PR FSE+ Sicilia 2021/2027**

“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia - Biennio 2024-2026”

D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025

**TECNICO SUPERIORE PER LA TRASFORMAZIONE E LO SVILUPPO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI  
TRADIZIONALI E INNOVATIVI - Wellness In Cucina: Saperi E Sapori Della Nutrizione Consapevole**

CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28\_25/0038 - CUP: G74D25004850006

Sede corsuale: Marsala (TP) - Via Trapani, 218

**PIANO DI STUDI**

| N  | Ambito formativo teorico<br>Denominazione Modulo/Unità Formativa                    | ORE |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1  | Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro                                   | 20  |
| 2  | Bilancio delle competenze, comunicazione, dinamiche di gruppo                       | 20  |
| 3  | Pari opportunità, inclusione sociale, non discriminazione e parità di genere        | 20  |
| 4  | Job placement                                                                       | 20  |
| 5  | Business english                                                                    | 50  |
| 6  | Informatica ed itc                                                                  | 50  |
| 7  | Economia, statistica e gestione dell'impresa agro-alimentare e agro-industriale     | 30  |
| 8  | Fondamenti di diritto commerciale di impresa e del lavoro                           | 30  |
| 9  | Gastronomia consapevole e cultura del cibo                                          | 80  |
| 10 | Sostenibilità ambientale, sociale ed eco compatibilità della filiera agroalimentare | 30  |
| 11 | Haccp, sicurezza alimentare                                                         | 15  |
| 12 | Benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo        | 30  |
| 13 | Percorsi ed itinerari enogastronomici del territorio                                | 25  |
| 14 | Scienze dell'alimentazione e nutrizione consapevole                                 | 40  |
| 15 | Tecnologie alimentari e innovazione di prodotto                                     | 60  |
| 16 | Projectwork                                                                         | 20  |

| N                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Ambito pratico/laboratoriale<br>Denominazione Modulo/Unità Formativa                      | ORE |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di cooking e degustazione prodotti ittici                                     | 15  |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di cooking e degustazione prodotti carnei                                     | 15  |
| 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di cooking e degustazione prodotti caseari miele e marmellata spezie ed aromi | 10  |
| 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio cooking experience della dieta mediterranea                                   | 40  |
| 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di tecniche di conservazione dei prodotti ittici e carnei                     | 60  |
| 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di analisi nutrizionale degli alimenti                                        | 80  |
| 7                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di trasformazione alimentare innovativa                                       | 60  |
| 8                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di packaging e conservazione                                                  | 30  |
| 9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Laboratorio di cucina salutare e sostenibile                                              | 60  |
| 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Laboratorio di alimenti per esigenze specifiche                                           | 40  |
| 11                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Laboratorio di fermentazione e alimenti probiotici                                        | 60  |
| 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Laboratorio di innovazione e prototipazione alimentare                                    | 50  |
| 13                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Laboratorio di valorizzazione dei prodotti locali                                         | 40  |
| 14                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Laboratorio digitale per la tracciabilità alimentare                                      | 40  |
| 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Laboratorio di marketing e food design                                                    | 60  |
| <b>STAGE</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                           |     |
| L'attività di stage viene interamente svolta in reali ambienti di lavoro con modalità di job shadowing e tutoring on the job. Gli allievi, in base alle propensioni evidenziate durante l'attività d'aula, verranno divisi in strutture e con compiti specifici. Obiettivo dell'azione è lo sviluppo delle competenze professionali in vista dell'inserimento lavorativo e servirà agli stagisti per misurare sul campo la validità delle conoscenze acquisite, le tecniche, i metodi appresi, verificare il proprio grado di apprendimento e le proprie capacità di analisi e decisione. |                                                                                           | 800 |