

## Tecnico Superiore per l'Eno Gastronomia

### Unità formative

	Discipline	in aula
1	IL TERRITORIO CALABRESE E LE SUE SPECIFICITÀ AMBIENTALI, CULTURALI E PAESAGGISTICHE	30
2	STORIA E CULTURA DELL'ENOGASTRONOMICA CALABRESE	30
3	IL TURISMO ENOGASTRONOMICO	40
4	ISTITUZIONI LOCALI DEI BENI CULTURALI E VALORIZZAZIONE	20
5	NORMATIVE OBBLIGATORIE NEL SETTORE TURISMO: PRIVACY, SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E IGIENE ALIMENTARE	20
6	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE DEL VINO	40
7	TECNICA DELLA DEGUSTAZIONE DEGLI OLI	40
8	I PRODOTTI DOP-IGP E TIPICI DELLA CALABRIA	80
9	LA CULTURA E LA TRADIZIONE DEL PESCATO IN CALABRIA	30
10	I PRODOTTI CALABRESI IN CUCINA: I PIATTI IDENTITARI	30
11	LEGISLAZIONE TURISTICA E DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI	20
12	LINGUA INGLESE	60
13	Tecniche di SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE, BIODIVERSITÀ, CERTIFICAZIONE BIO E AGRICOLTURA BIODINAMICA	40
14	INFORMATICA	20
<b>TOTALE PRIMO ANNO</b>		<b>500</b>
<b>STAGE PRIMO ANNO</b>		<b>400</b>

16	METODOLOGIA DI ALLESTIMENTO DEL PRODOTTO TURISTICO AZIENDALE	130
17	METODOLOGIA DI ALLESTIMENTO DEL PRODOTTO TURISTICO TERRITORIALE	90
18	MARKETING DEL TURISMO	30
19	WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA MARKETING	30
20	ATTIVITÀ DI STORYTELLING: COME NARRARE I TERRITORI	40
21	COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO AZIENDALE	30
22	Tecniche di COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO TERRITORIALE	40
23	COMUNICAZIONE E TECNOLOGIE MULTIMEDIA PER LA PROMOZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA	40
24	INFORMATICA	20
25	LINGUA INGLESE	50
<b>TOTALE SECONDO ANNO</b>		<b>500</b>
<b>STAGE SECONDO ANNO</b>		<b>400</b>

<b>TOTALE ORE LEZIONI</b>	<b>1000</b>
<b>STAGE</b>	<b>800</b>