

Percorso ITS “Management dell’ospitalità sostenibile e del turismo enogastronomico”

Sede programmata **Manduria (TA)**

Biennio 2025-2027

Declinazione territoriale: figura nazionale “9.1.2 Tecnico superiore per lo sviluppo dei processi di gestione dell’offerta delle filiere turistiche e culturali”

	I anno	
UF	Denominazione	Durata
1	Lingua inglese per il settore turistico	60
2	Lingua spagnola per il settore turistico	50
3	Gli scenari del mercato turistico enogastronomico	20
4	Management delle imprese turistiche	30
5	Tipicità enogastronomiche, attrattori e prodotti turistici	30
6	Sistemi informativi per le imprese turistiche	30
7	Qualità e certificazioni nel settore dell'ospitalità	20
8	Legislazione turistica e contrattualistica per il settore del turismo enogastronomico	25
9	Haccp e sistemi di sicurezza nelle strutture turistiche	30
10	Contabilità, budgeting, analisi dei costi nel settore turistico ricettivo	30
11	La gestione dei processi di Food & beverage	30
12	Room division e Front office management	25
13	Marketing per le imprese turistiche	30
14	Social media marketing and Digital communication per il turismo enogastronomico	30
15	Infomediazione e multicanalità nella distribuzione dei prodotti turistici: il ruolo dell'intelligenza artificiale	40
16	Laboratorio sensoriale e produttivo: viaggio nei saperi del vino e nella cultura del territorio	30
17	Laboratorio: Storytelling e video editing con strumenti AI generativi	30
	Totale aula	540
	Stage	360
	Totale	900

	Il anno	
UF	Denominazione	Durata
1	Lingua inglese per il settore turistico	60
2	Lingua spagnola per il settore turistico	50
3	Innovazione e gestione delle operations nelle imprese turistiche	30
4	Revenue management e pricing dinamico con strumenti intelligenti	20
5	Data analytics e profilazione AI-driven per il turismo	20
6	Forecasting e performance analysis con strumenti predittivi	20
7	Organizzazione aziendale e gestione delle risorse umane	30
8	Tecniche di comunicazione e public speaking	20
9	Pianificazione e gestione degli eventi	30
10	Strategie di brand per i prodotti tipici e i territori sostenibili	20
11	Influencer marketing and neuromarketing per il settore food & wine	20
12	Tecniche di fundraising e accesso al credito	30
13	Laboratorio: Design thinking per l'hotel gamification	40
14	Laboratorio esperienziale: progettazione e promozione dei Sentieri del Gusto – Itinerari enogastronomici tra paesaggio, cultura e sostenibilità	30
15	Laboratorio: progettazione di attrattori digitali e ambientazioni immersive per la valorizzazione del patrimonio del vino	40
16	Laboratorio: start-up e open innovation con strumenti digitali e IA	40
17	Project work	40
	Totale aula	540
	Stage	360
	Totale	900
	Totale 2 anni	1800