

**Corso ITS in**  
**Tecnico superiore per la progettazione e gestione del**  
**Food and wellness tourism**

**I anno**

<b>Competenze di Base e trasversali</b>	
Inglese I	88
Informatica	42
Orientamento al lavoro	10
Tecniche di comunicazione e soft skills	22
Geografia del turismo	22
Antropologia del turismo	10
Pianificazione del territorio e sviluppo delle aree rurali	20
Statistica per la customer satisfaction	20
Turismo, sport e benessere	20
Legislazione del turismo	22
Legislazione del lavoro	18
<b>Competenze specifiche di settore</b>	
Turismo lento, Cammini e Ciclovie	24
Nutrizione e dietica alimentare	18
Geografie delle eccellenze eno-gastronomiche	20
Promozione del Patrimonio Culturale e degli eventi	10
Tutela e valorizzazione dei prodotti tipici	16
Progettazione di itinerari turistico-culturali e della body wellness	30
Food & Beverage management: Organizzazione e gestione dei servizi ristorativi	30
Marketing e web marketing della ricettività turistico-alberghiera	40
Turismo sostenibile	18
<b>Totale Ore Aula I° Anno</b>	
	<b>500</b>

**Il anno**

<b>Competenze di Base e trasversali</b>	
Inglese II	88
Orientamento allo stage e ai colloqui di lavoro	20
Sicurezza sul lavoro, igiene e qualità nel settore ristorativo (HACCP)	16
<b>Competenze specifiche di settore</b>	
Termalismo e spa tourism	16
Antropologia del gusto	18
Beni archeologici, museali e artistici: storia, tutela e valorizzazione.	16
Organizzazione aziendale, efficienza e qualità dei processi	16
Programmi di sviluppo locale ed europrogettazione	16
Itinerari turistici e percorsi del benessere psico/fisico nel Lazio	18
Tecniche di Georeferenziazione	16
Stili alimentari, personalizzazione dei prodotti e codici culturali	16
Immagine e Immaginario /Narrazione di comunità	16
Marketing Strategy & Brand Identity	8
<b>Laboratori di impresa</b>	
Laboratorio di impresa: l'innovazione nella filiera turistico-alberghiera	16
Laboratorio di impresa: food, fitness, wellness e autoimprenditorialità	16
Laboratorio di impresa: organizzazione del lavoro e Team Building nel settore dell'ospitalità	16
<b>Laboratori specialistici</b>	
Laboratorio di pratiche sportive in contesti naturalistici	20
Laboratorio di terapie del benessere olistico	16
Laboratorio creativo di organizzare gli eventi con i patrimoni materiali e immateriali della filiera locale	16
Laboratorio creativo sulle pratiche della wellness nella dimensione della sostenibilità	16
<b>Laboratori Beverage</b>	
<i>Corso di Sommelier a cura della FIS + certificato sommelier</i>	104
<b>Totale Ore Aula II° Anno</b>	<b>500</b>