

<b>Denominazione Corso</b>	<b>PROMOZIONE DEL TERRITORIO PUGLIESE ATTRAVERSO LE PRODUZIONI TIPICHE</b>
<b>Durata (in ore)</b>	200
<b>Struttura del Percorso e Contenuti Formativi</b>	<p><b>1 - Il territorio di riferimento</b> (UC 366 - UC 370 – UC 377 – UC 379) - 50 ore  Tecniche di lettura dei principali parametri statistici del settore turistico  Fondamenti delle tecniche di ricerca di mercato  Caratteristiche del mercato turistico nazionale e regionale  Gli attori della promozione turistica (tour operator, agenzie di viaggi e compagnie di trasporti)  Indagini di scenario e trend del turismo pugliese  Tecniche di analisi dei bisogni del turista</p> <p><b>2 – Offerta turistica</b> (UC 366) – 40 ore  Elementi di geografia turistica  Specificità del territorio pugliese  Caratteristiche socio-economiche e logistiche del territorio  Storia e cultura della Puglia</p> <p><b>3 – La promozione del territorio</b> (UC 370) – 60 ore  Metodologie di analisi e programmazione della promozione del territorio  Tecniche di progettazione di percorsi di studio e di attività promozionali  Teoria e tecniche di progettazione di servizi turistici  Metodologie e tecniche di diffusione e promozione dei servizi  Tecniche di vendita e di promozione del territorio  Tecniche di comunicazione pubblicitaria  Fiere, sagre, eventi e manifestazioni folkloristiche pugliesi  Il vino patrimonio regionale: dalla vigna alle degustazioni (cosa c'è da sapere sui bianchi, i rossi, i rosati e gli spumanti)  Abbinamenti vino e cibo, proprietà organolettiche  Eventi di promozione del vino in Puglia e nel mondo, i principali produttori pugliesi  L'olio, i formaggi e gli altri prodotti della gastronomia locale  Produzioni dell'artigianato tipico pugliese e loro promozione</p> <p><b>4 – Aziende e sviluppo del territorio</b> (UC 377 – UC 379) – 50 ore  Fondamenti di organizzazione aziendale  Tecniche e strategie aziendali e commerciali  Tecniche di gestione d'impresa  Contabilità di base  Il processo di budgeting e controllo  Marketing territoriale (creazione dell'offerta, promozione)  Leve del marketing mix</p>
<b>Modalità di Valutazione Finale</b>	Si prevedono verifiche a seguito del completamento di ciascuna unità formativa. Gli strumenti previsti sono a discrezione del docente:

<b>degli Apprendimenti</b>	<p>l'osservazione, questionari di verifica a risposta multipla e/o aperta. La valutazione degli apprendimenti prevede il collegamento tra i singoli percorsi e le competenze standardizzate nel Repertorio delle Figure Professionali della Regione Puglia, pertanto l'attestazione finale sarà una DICHIARAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI. La dichiarazione degli apprendimenti viene rilasciata dall'Organismo di Formazione e riporta le abilità e conoscenze acquisite attraverso la realizzazione del percorso formativo e il superamento delle prove di verifica erogate dall'Organismo stesso.</p>
<b>Attestazione Finale</b>	<p>Dichiarazione degli apprendimenti</p>
<b>Fabbisogno Occupazionale (solo se nuovo YG)</b>	<p>Nel periodo 2015-2019 per la classe professionale "Professioni tecniche delle attività turistiche, ricettive ed assimilate" si è realizzata una variazione degli occupati pari ad un 15,3%, un valore al di sopra della crescita media nel periodo (2,5%). La base occupazionale è aumentata di circa 13.000 unità. La domanda totale di lavoro ammonta a circa 55.872 assunzioni, di cui 12.899 per sostituzione dei lavoratori in uscita e 12.899 per aumento dello stock occupazionale. (ISFOL 2019). La crescita del turismo pugliese negli ultimi anni ha fatto da traino a tutto il settore economico, mostrando valori medi superiori alla media nazionale. I dati del 2019 rivelano una crescita tangibile e dati ancora una volta positivi per il turismo pugliese nel primo semestre del 2019: +2% gli arrivi e le presenze da gennaio a giugno rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente (in v.a. 1,6 milioni di arrivi e 4,4 milioni di presenze/pernottamenti) (ISTAT 2019).</p>