

LICEO DEL MADE IN ITALY

curvatura Liceo del Gusto

Un percorso formativo completo e innovativo

Il Liceo del Made in Italy è un **nuovo indirizzo di studi che fonde** le competenze culturali proprie delle discipline umanistiche con quelle imprenditoriali delle scienze economiche e giuridiche per la valorizzazione, promozione e tutela delle eccellenze italiane di ogni settore produttivo.

Il **Made in Italy** oltre ad essere un marchio che rende il nostro Paese riconoscibile in tutto il mondo per stile, creatività, fantasia e qualità del prodotto, riassume l'identità e la ricchezza del nostro territorio.

E C C E L L E N Z E
I T A L I A N E
I T A L I A N E

Perchè un liceo

Pur essendo già attivi nel nostro ordinamento scolastico indirizzi di studio legati all'industria, all'artigianato e all'agroalimentare per il Made in Italy, mancava un percorso volto a potenziare gli aspetti culturali e comunicativi delle produzioni di eccellenza.

Il Liceo del Made in Italy offre una formazione unica che, attraverso l'interconnessione tra le discipline umanistiche e linguistiche, le scienze economico-economico-giuridiche, le discipline matematiche e le Steam, consente agli studenti di analizzare criticamente gli scenari storici, geografici, artistici e culturali che sono alla base del tessuto produttivo del





Discipline umanistiche

Approfondimento degli scenari storico-geografici e geografici e artistico-culturali con un focus specifico sull'Abruzzo e sui settori produttivi del Made del Made in Italy.



Scienze economiche e giuridiche

Acquisizione di principi e strumenti per analizzare i mercati e supportare i processi produttivi e organizzativi delle imprese del Made del Made in Italy. Acquisizione di tecniche e strategie di mercato per le imprese del Made in Italy. Sviluppare competenze imprenditoriali idonee alla promozione di specifici settori specifici settori del Made in Italy.



Discipline linguistiche

Acquisizione di strutture e competenze comunicative in due lingue straniere moderne, corrispondenti a livello B2 del del quadro comune europeo di riferimento per la prima lingua, e a lingua, e a livello B1 per la seconda lingua.



Discipline matematiche e Steam

Strumenti tecnologici e approccio analitico e scientifico ai scientifico ai mercati e ai settori produttivi del Made in Italy in Italy

La curvatura Liceo del Gusto

Il Made in Italy interessa molte produzioni, ma i settori trainanti sono riconosciuti nelle cosiddette “4 A” (Abbigliamento, Agroalimentare, Arredamento, Automazione), quattro aree di produzione che hanno permesso lo sviluppo socio-economico del Paese.

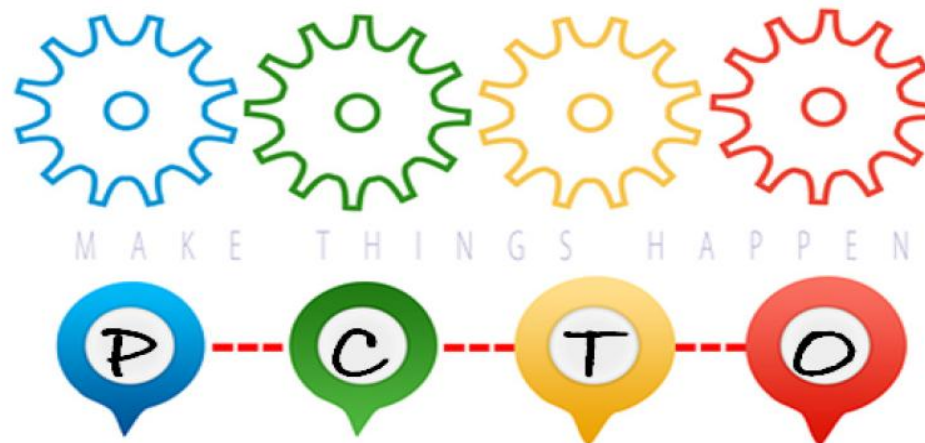
In ragione di ciò e tenendo conto della vocazione del nostro nostro Istituto, il “De Cecco” ha scelto di puntare sul settore settore agroalimentare, con l’attivazione della curvatura “**Liceo del Gusto**”. Un percorso che coniuga formazione liceale e cultura enogastronomica, dove gli studenti sviluppano competenze critiche e narrative per comunicare, promuovere e interpretare il territorio, le eccellenze e le nuove tendenze del Made in Italy.



Un'esperienza formativa unica – STAGE e FSL

Nel corso del triennio è attivata la Formazione Scuola Lavoro (FSL) con un monte ore superiore rispetto ai licei tradizionali, articolati in:

- Stage in Italia e in Europa, presso enti turistici e culturali pubblici e privati, testate giornalistiche e case editrici, agenzie di grafica pubblicitaria e fotografia, aziende agroalimentari, strutture ricettive e alberghiere, uffici stampa e agenzie per la promozione culturale
- Masterclass con imprenditori, rappresentanti di associazioni di settore e professionisti del territorio
- incontri con il tessuto socio-economico regionale
- Visite aziendali



I laboratori interdisciplinari

Dal secondo anno di Corso si prevedono **180 ore complessive di attività laboratoriali** che, con un approccio innovativo all'apprendimento, integrano tecnologia, creatività e competenze pratiche per formare Professionisti in ambito culturale, turistico ed enogastronomico.

1

2° anno

30 ore – Introduzione agli scenari umanistici-linguistici-artistici e scientifico-giuridico-giuridico-economici

2

3° anno

40 ore – Approfondimento della cultura e della comunicazione del Made in Italy

3

4° anno

50 ore – Dai distretti ai mercati globali: strumenti e strategie

4

5° anno

60 ore – Specializzazione e progetti interdisciplinari complessi





Laboratorio di Comunicazione

Gli studenti promuovono eventi culturali, artistici ed enogastronomici del territorio, scrivendo articoli, recensioni e comunicati stampa. Realizzano interviste, podcast e contenuti digitali per blog e siti specializzati. Progettano prodotti turistici innovativi e personalizzati.



Laboratorio del Gusto - Laboratorio Officina

La cucina diventa Officina di idee e sperimentazioni per la riscoperta della sfera sensoriale. Postazioni individuali con telecamere e digital boards permettono di svolgere lezioni interattive in modalità demo e pratica. Attraverso l'esplorazione dei cinque sensi gli studenti effettuano analisi percettive, finalizzate a descrivere le sensazioni che gli alimenti trasmettono durante la fase di assaggio. Apprendono, inoltre, le principali tecniche di analisi sensoriale applicate ad alimenti e bevande, consistenti nella misurazione, comparazione e valutazione delle caratteristiche e delle qualità dei prodotti.





Laboratorio di Arti Visive

Il laboratorio di Design, Grafica e Fotografia consente agli studenti di acquisire competenze specifiche relativamente alla cultura visuale e pubblicitaria, spendibili nella valorizzazione e promozione dei territori. Lo spazio di Design ha un Focus specifico sul Food Design e sul Design di eventi culturali. Lo spazio di grafica è incentrato sulla Grafica Pubblicitaria e sul Food Graphic Design. Gli studenti realizzano attraverso strumentazioni hardware (plotter, laser scanner, stampanti bi e tridimensionali, stampanti alimentari e software specifici) materiali informativi e divulgativi in 2 D, 3 D e 4 D per la promozione dei beni culturali, paesaggistici e enogastronomici. Il set fotografico professionale è dedicato allo studio di due settori fotografici di estremo interesse: Fotografia Turistica e Fotografia Food.



Laboratorio di Chimica e Scienze dell'Alimentazione

Spazio attrezzato dove gli studenti effettuano analisi chimiche per il controllo dei prodotti alimentari e per il monitoraggio dei processi di trasformazione e preparazione degli alimenti; apprendono le regole per una corretta conservazione degli alimenti e per il rispetto delle norme di igiene alimentare.





Laboratorio Creativo e Immersivo

Ultima frontiera della didattica, uno spazio attrezzato con avanzate tecnologie digitali: videowall collegato a visori ottici, ambienti immersivi di realtà aumentata e inclusiva per accedere a svariati contenuti multimediali. Attraverso l'approccio visivo e l'uso dei droni, gli studenti si introducono ed operano in spazi virtuali sia culturali, sia turistici sia enogastronomici. Nell'area programmazione e progettazione gli studenti realizzano materiali digitali e multimediali.



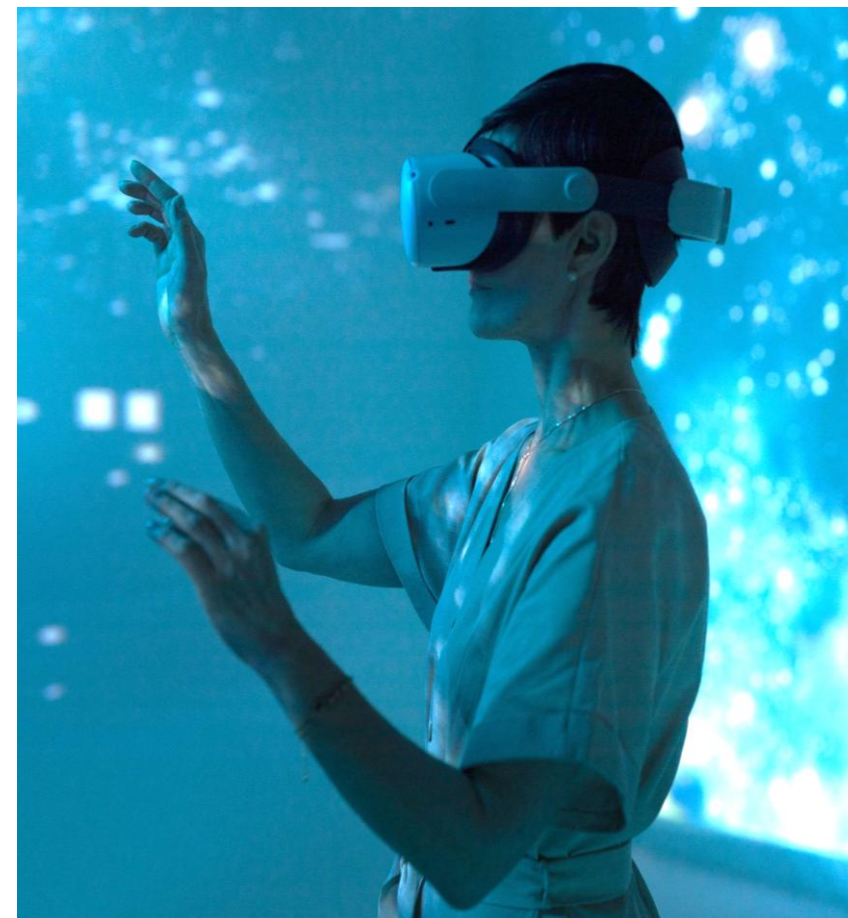
Laboratorio Informatico 4.0

Ambiente di apprendimento con arredi modulari dotato di computer, software specialistici, specialistici, proiettore, schermo interattivo e lavagna digitale. Uno spazio che fonde innovazione innovazione fisica e innovazione digitale.



Laboratorio Multilinguistico

Ambiente di apprendimento interattivo attrezzato con tecnologie e risorse access point high density, come tablet, cuffie e microfoni professionali, software specifici e piattaforme di interscambio con partner esteri e monitor touch, per perfezionare e potenziare la comprensione orale e scritta e la capacità di espressione e conversazione nelle lingue straniere moderne.



POST DIPLOMA

Al termine del quinquennio gli studenti potranno proseguire gli studi e accedere a Corsi di Laurea specifici e a Corsi di Alta Formazione.



Corsi di Laurea

- Scienze della comunicazione per i media e le istituzioni
- Scienza della comunicazione pubblica, d'impresa e pubblicità c
- Giornalismo e cultura editoriale
- DAMS - discipline delle arti della musica e dello spettacolo
- Design e ultura del territorio
- Scienze turistiche ed economia del turismo
- Economia e management del turismo
- Scienze dell'alimentazione e della nutrizione umana
- Scienze economiche e sociali della gastronomia
- Design, comunicazione visive e multimediale



Corsi di Alta Specializzazione

- ITS Academy Design Marketing e Internazionalizzazione
- Accademia di Comunicazione
- ITS Turismo e cultura
- Istituti Superiori di giornalismo e comunicazione
- Scuola Internazionale di Cucina Italiana - ALMA
- Swiss Hotel Management School
- ITS Academy settore agroalimentare
- Accademia Niko Romito

Profili Professionali in uscita

Il Liceo del Made in Italy con curvatura Liceo del Gusto è un'opportunità unica di coniugare una cultura liceale di altissimo profilo con esperienze formative innovative in Comunicazione, Marketing e Imprenditorialità. Alcuni profili professionali in uscita:

Marketing & Comunicazione

- Esperto in marketing agroalimentare
- Social media manager turistico
- Food blogger e influencer
- Travel content creator

Management & Ospitalità

- Hospitality manager
- Food & beverage manager
- HR specialist manager
- promotore eventi culturali

Giornalismo & Critica

- Giornalista enogastronomico
- Critico enogastronomico
- Esperto marketing territoriale
- Comunicatore eventi culturali

Il Quadro orario

DISCIPLINA	CURVATURA	ANNO	MONTE ORE
Lingua e letteratura italiana	Giornalismo ed editoria	1-5	132 (4)
Storia e geografia	Storia settoriale/ Geografia turistica agroalimentare	1-2	99(3)
Storia		3-4-5	66 (2)
filosofia		3-4-5	66
Lingue e cultura straniera 1 (inglese)	/	1-5	99(3)
Lingua e cultura straniera (francese/tedesco/spagnolo)	/	1-5	66(2)/99(3)
Storia dell'arte e design	Fotografia, grafica pubblicitaria	1-5	33(1)/66(3)
Matematica (con informatica)	Social media	1-2	99(3)
fisica		3-4-5	66(3)
Scienze naturali	Scienze e cultura dell'alimentazione	1-2	66(2)
diritto	Legislazione turistica e agroalimentare	1-2	99(3)
diritto	Scienze giuridiche per il made in Italy	3-4-5	99 (3)
Economia politica	Marketing turistico e del gusto	1-2	99(3)
Economia politica	Scienze economiche per il made in Italy	3-4-5	99(3)
Scienze motorie e sportive	/	1-5	66(2)
Religione cattolica (ARC)	/	1-5	33(1)
Laboratorio sensoriale enogastronomico/ Laboratorio di comunicazione delle identità territoriali		2-5	30/40/50/60
PCTO per il made in Italy		2-4	120

- La curvatura in Enogastronomia troverà realizzazione, oltre che nella declinazione delle varie discipline, anche nelle unità di apprendimento