



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.

ECCELLENZE
ITALIANE
ITALIANE

Perchè un liceo

Pur essendo già attivi nel nostro ordinamento scolastico indirizzi di studio legati 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 l'interconnessione tra le discipline umanistiche e linguistiche, le scienze economico-economico-giuridiche, le discipline matematiche e le Steam, consente agli studenti di studenti di analizzare criticamente gli scenari storici, geografici, artistici e culturali che 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 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 in Italy. Acquisizione di tecniche e strategie di mercato per le mercato per le imprese del Made in Italy. Sviluppare competenze competenze imprenditoriali idonee alla promozione di specifici settori specifici settori del Made in Italy.



Discipline linguistiche

Acquisizione di strutture e competenze comunicative in due 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.

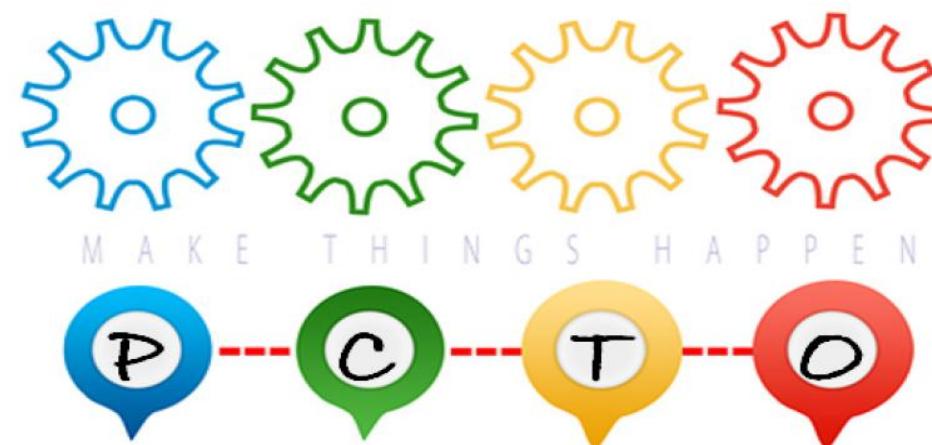
In ragione di ciò e tenendo conto della vocazione del nostro nostro Istituto, il “De Cecco” ha scelto di puntare sul settore settore agroalimentare, con l’attivazione della curvatura **“Liceo del Gusto”**. Un percorso che coniuga formazione liceale e cultura enogastronomica, dove gli studenti sviluppano 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 predevono **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. sensoriale. Postazioni individuali con telecamere e digital boards permettono di svolgere svolgere lezioni interattive in modalità demo e pratica. Attraverso l'esplorazione dei cinque l'esplorazione dei cinque sensi gli studenti effettuano analisi percettive, finalizzate a finalizzate a descrivere le sensazioni che gli alimenti trasmettono durante la fase di assaggio. di assaggio. Apprendono, inoltre, le principali tecniche di analisi sensoriale applicate ad applicate ad alimenti e bevande, consistenti nella misurazione, comparazione e valutazione 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.



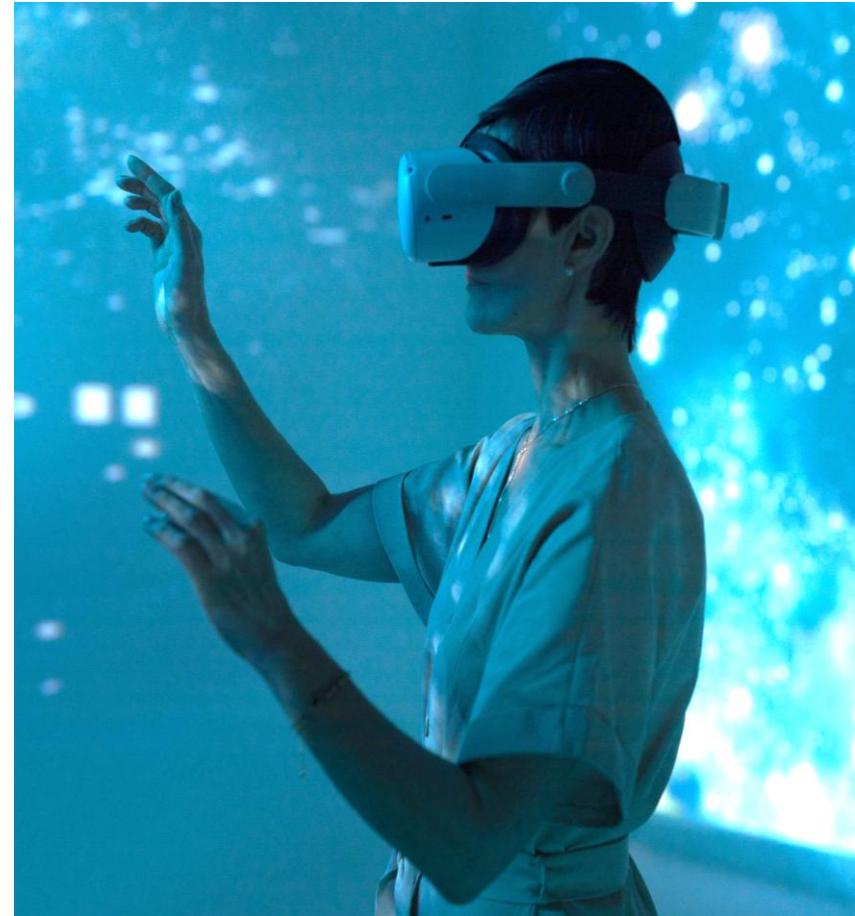
Laboratorio Informatico 4.0

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 cultura 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