ITCG PAOLO TOSCANELLI Protocollo 0015111/2026 del 12/10/2026

Circolare n.57

Roma 12.10.2026

Agli studenti del triennio tutti gli indirizzi
Alle famiglie
Ai tutor FSL

Oggetto: Convocazione alunni – Progetto FSL "Cultura d'Impresa e Marketing Territoriale"

Si comunica che gli alunni delle classi 3E- 4E, 3B, 3D sono convocati per la partecipazione al progetto FSL "**Cultura d'Impresa e Marketing Territoriale",** realizzato in collaborazione con i *Viaggi di Chris tour.*

Si ricorda che L'Esame di Stato include la Formazione Scuola-Lavoro (FSL) come requisito <u>obbligatorio</u> (150 ore) per l'ammissione.

L'iniziativa, attivata a seguito di regolare convenzione FSL, accordi intercorsi tra tutor interno e tutor esterno, si svolgerà nei giorni:

Giovedi 15 ottobre visita e statistiche Eataly appuntamento è fissato alle ore 14.00 presso la sede succursale via capo Spartivento, rientro è previsto indicativamente per le ore 19.00 (si prega di munirsi di biglietto metro mare).
Sabato 21 novembre Perugia Eurochocolate 2026 L'appuntamento è fissato alle ore 7 in via capo Spartivento 1 angolo Promontori. Il rientro è previsto indicativamente per le ore 19.00.
Il percorso, riconosce un totale di n. 20 ore di FSL.

Docenti Accompagnatori	Prof.ssa Pino, Prof. Filosa, Peluso (3E- 4E)
Prof.ssa Lombardi, Prof.ssa Saltarella, Prof.ssa Pino, Prof.ssa Di Giulio, Prof.ssa Scolamiero, Prof. D'Angerio (3B, 3D, 4H, 4C)	

I genitori/studenti minorenni dopo aver preso visione della circolare, news o avviso scuola famiglia, riferito allo specifico evento, tramite il Registro elettronico Classe Viva daranno CONFERMA/FIRMA riportando nel TESTO la semplice dicitura "Si autorizza l'uscita". Si ricorda alle famiglie, in caso di studente minorenne, che l'autorizzazione DEVE essere controfirmata dai genitori con il proprio account personale.

Email: rmtd640001@istruzione.it - rmtd640001@pec.istruzione.it – sito web: https://www.itcgtoscanelli.edu.it/
C.F.80196290581 - C.M.: RMTD640001 - C.U.U.: UF23WQ - XXI Distretto
Sede Centrale - Via Delle Rande, 22 - Tel 06-121127590 - 00122 Roma Lido
Sede succursale– Via Capo Sperone, 52 – Tel.06-121127480 - 00122 Roma Lido
Dirigente Scolastico Dott.ssa Ph.D. Paola Toto dirigente@itcgtoscanelli.edu.it

Documento informatico firmato digitalmente dalla Dott.ssa PAOLA TOTO ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate

F.to Il Dirigente scolastico
Dott.ssa PhD Paola Toto
Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.

Sintesi del percorso formativo:

Il modulo formativo analizza le dinamiche strutturali, regolamentari ed economiche della filiera agroalimentare, con particolare focus sul modello italiano ed sulle sue eccellenze territoriali. Partendo dall'esperienza sul campo attraverso le visite aziendali e il percorso di enogastronomia Etaly, lo studio approfondisce la catalogazione dei prodotti di origine italiana ed estera, evidenziando il valore strategico dei disciplinari di produzione nella valorizzazione delle filiere di olio, vino e formaggi.
Un'ampia sezione è dedicata al quadro normativo delle certificazioni di origine controllata (DOP, IGP, STG) e alla tutela dei marchi proprietari e collettivi. Si esamina la struttura organizzativa delle aziende agrarie ed alimentari, analizzando i processi chiave di gestione e l'impatto economico delle attività produttive, compreso il trattamento e la valorizzazione dei rifiuti agricoli in un'ottica di economia circolare e sostenibilità aziendale.

L'analisi scientifico-tecnica affronta il controllo di qualità e la sicurezza alimentare: dalla coltivazione dell'olivo — con focus sulle tecniche di raccolta e le principali fitopatie — al controllo organolettico degli alimenti (analisi sensoriale), fino alla microbiologia del vino, esplorando i meccanismi di fermentazione e le alterazioni/malattie enologiche. Vengono inoltre esaminate le metodologie di controllo e prevenzione delle principali frodi alimentari che interessano i settori del latte, del vino e dell'olio extravergine di oliva.
Infine, la ricerca sottolinea la centralità del turismo enogastronomico come risorsa strategica per l'economia italiana, capace di integrare la promozione della biodiversità locale, la salvaguardia delle tradizioni manifatturiere e lo sviluppo economico sostenibile dei territori.

La seconda parte del progetto affronta lo studio del marketing territoriale, del turismo enogastronomico e della comunicazione d'impresa prendendo come caso studio la città di Perugia e il format internazionale Eurochocolate. Il percorso coniuga sessioni tecnico-laboratoriali in aula con un'esperienza di lavoro e studio sul campo, analizzando come un grande evento possa valorizzare l'identità locale, l'economia della filiera agroalimentare e l'attrazione turistica del territorio.

Modulo Marketing Territoriale: Introduzione alle strategie di place branding, analisi dei flussi turistici e modelli di valorizzazione integrata del territorio. Laboratorio della Filiera del Cacao: Analisi della catena del valore (dalla materia prima al prodotto finito), sostenibilità e storia dell'industria dolciaria perugina.
Uscita Didattica Operativa e Studio sul Campo a Perugia Piazza e Stand Espositivi: Indagine sul campo con schede d'osservazione sul visual merchandising, tecniche di vendita, coordinamento logistico dell'evento e customer experience.

Laboratori Didattici ed Esperienziali: Partecipazione alle attività di degustazione guidata, analisi

sensoriale del cacao e workshop tematici con maître chocolatier ed esperti del settore. Itinerario di Marketing Territoriale: Visita guidata ai luoghi storici della produzione dolciaria (es. Museo Storico Perugina / centro storico) per analizzare il legame tra patrimonio culturale e identità industriale. Fase Rielaborativa e Valutazione: Laboratorio di Reportistica: Elaborazione di un report/project work sulla strategia di marketing dell'evento e proposta di miglioramento della comunicazione promozionale.
Restituzione e Valutazione: Presentazione dei lavori di gruppo, autovalutazione delle competenze acquisite e somministrazione delle griglie di verifica.