

Corso WINE SPECIALIST

Tecnico superiore specializzato nella viticoltura e nell'enologia di montagna

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	ORE
Team Building, public speaking e scrittura creativa	<ul style="list-style-type: none"> _ Fornire le competenze necessarie per lavorare in gruppo facendo pratica con esercizi di team building. _ Essere in grado di gestire le problematiche relazionali. _ fare esercizi di ginnastica stilistica e strutturale per ampliare l'ispirazione nell'elaborazione di un testo scritto per la promozione e narrazione delle proprie attività 	30
Inglese tecnico e commerciale	<ul style="list-style-type: none"> _ Raggiungere un livello intermediale 2 (B1) in parlato e scritto _ Raggiungere un livello upper-intermediale 1 (B2) in ascolto e comprensione _ Simulazione di situazioni reali _ Conoscere la terminologia tecnica di settore 	60
Elementi di informatica e statistica	<ul style="list-style-type: none"> _ Sapere come definire e gestire i KPI. _ Essere in grado di utilizzare il pacchetto Office con particolare riguardo a MS EXCEL. _ Conoscere il funzionamento dei gestionali. _ Avere un'introduzione dei big data _ Conoscere i principi di sicurezza informatica _ Conoscere l'utilizzo dell'AI 	50
Elementi di fisica	<ul style="list-style-type: none"> _ Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nei processi di trasformazione enologica 	25
Chimica applicata	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere la chimica del suolo _ Conoscere i principali metodi di analisi chimiche inerenti al mondo dell'enologia _ Biochimica delle piante 	80
Sicurezza aziendale e HACCP	<ul style="list-style-type: none"> _ Far conoscere la normativa nazionale e comunitaria sui criteri di sicurezza degli alimenti. _ Fornire gli elementi basilari per elaborare il documento HACCP. 	20
Organizzazione e economia aziendale	<ul style="list-style-type: none"> _ Sapere riconoscere la struttura organizzativa delle aziende nelle quali si opera. _ Conoscere i principi generali di contabilità analitica e di budgeting _ Gestione del personale: contratti e turni _ Conoscenza dei principi generali di food cost, di margine di contribuzione, di spesa media per cliente di ambito ristorativo _ Definire e gestire i Key Performance Indicator (K.P.I.) interni (audit) ed esterni (performance). 	40
Agronomia generale	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le risorse della coltivazione: terreno, acqua, clima _ Conoscere la citologia, istologia, anatomia, fisiologia generale del regno vegetale _ Tipi di agricoltura: integrata, biologica 	50

Arboricoltura generale e viticoltura	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere il ciclo del vigneto _ Riconoscere la vocazionalità del territorio _ Studiare il sesto di impianto _ Conoscere i fattori pedoclimatici che condizionano la scelta delle fasi di impianto _ Conoscere le fasi di realizzazione dell'impianto _ Conoscere la botanica della vite _ Conoscere e riconoscere i vitigni internazionali e di territorio _ Conoscere il ciclo vegetativo e riproduttivo della vite 	50
Tecniche di coltivazione e gestione del vigneto	<ul style="list-style-type: none"> _ Applicare le tecniche agronomiche e operazioni colturali per la crescita della vite: concimazione, impianto, mantenimento, potatura e raccolta _ Conoscere le operazioni colturali invernali e estive 	60
Fitopatologia e entomologia applicate alla viticoltura	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere gli elementi di microbiologia e entomologia _ Conoscere le fitopatologie _ Conoscere la fitoiatria 	50
Enologia	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le tecniche di vinificazione in rosso, in bianco e in rosato _ Conoscere la vinificazione dei vini speciali: passiti e spumanti, nuove tendenze (vini dealcolati) _ Applicare le tecniche di produzione e la trasformazione enologica 	60
Biotecnologie viticole e enologiche	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere i principi e tecniche delle fermentazioni 	60
Mercati, strategie e marketing delle imprese vitivinicole	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere i principi generali di marketing e tecniche di vendita. _ Conoscere le strategie di marketing territoriale _ Conoscere le tecniche di up-selling e cross-selling. _ Gestire i servizi orientati al cliente. _ Conoscere il web marketing e l'utilizzo dei social media 	50
Analisi sensoriale e degustazione	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere gli obiettivi e l'applicazione dell'analisi sensoriale del vino. _ Conoscere i termini ed applicare i principali metodi di valutazione di analisi sensoriale. 	50
Legislazione e certificazioni dei prodotti della filiera vitivinicola	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere la legislazione relativo al settore enologico _ Conoscere le normative legate all'etichettatura _ Conoscere le certificazioni di qualità del vino e i vini DOP e DOC più importanti -Analizzare e conoscere i tratti distintivi dei disciplinari dei vini della valtellina _ Conoscere le certificazioni commerciali _ Conoscere le certificazioni biologiche _ Conoscere gli Standard ESG agenda 2030 ONU. _ Conoscere i principali portali informatici per la gestione del vigneto e della cantina 	40
Principi di meccanica agraria applicata al settore vitivinicolo	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le basi relative alla meccanica agraria _ Conoscere le principali macchine operatrici utilizzate in viticoltura e cantina 	35
Agricoltura 4.0 e utilizzo dei droni	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le nuove tecnologie per controllare la coltivazione e la gestione della vigna _ Conoscere le tecniche sperimentali di utilizzo dei droni per il trattamento dei fitosanitari 	40
Sociologia rurale del territorio vitato valtellinese	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere la storia dell'evoluzione dei vigneti della Valtellina _ Conoscere la cultura contadina _ Conoscere l'andamento dei consumi del vino valtellinese oggi 	30

Turismo enologico e principi di marketing territoriale	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere il sistema turistico enologico e le vie del vino _ Essere al corrente delle cantine d'avanguardia di oggi (design e esperienza) _ Saper organizzare tour enologici 	30
Sostenibilità	<ul style="list-style-type: none"> _ Conoscere le normative e gli obiettivi europei in fatto di sostenibilità alimentare _ Produrre con energia impatto zero _ Conoscere i principi di economia circolare e di smaltimento dei rifiuti _ Essere consapevoli degli effetti sulla salute del vino 	40
Orientamento		30
Project work		20
Tirocinio		1000
TOTALE		2000



Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it

Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it

Telefono: 342 84 51237