Corso WINE SPECIALIST
Tecnico superiore specializzato nella viticoltura e nell'enologia di montagna

MODULI FORMATIVI	OBIETTIVI	ORE
Team Building, public speaking e scrittura creativa	_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	_Raggiungere un livello intermidiate 2 (B1) in parlato e scritto _Raggiungere un livello upper-intermidiate 1 (B2) in ascolto e comprensione _Simulazione di situazioni reali _Conoscere la terminologia tecnica di settore	60
Elementi di informatica e statistica	_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	_Imparare a riconoscere i principali fenomeni fisici che intervengono nel processi di trasformazione enologica	25
Chimica applicata	_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	_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	_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	_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	_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	_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	_Conoscere gli elementi di microbiologia e entomologia _Conoscere le fitopatologie _Conoscere la fitoiatria	50
Enologia	_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	_Conoscere i principi e tecniche delle fermentazioni	60
Mercati, strategie e marketing delle imprese vitivinicole	_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. _Consocere il web marketing e l'utilizzo dei social media	50
Analisi sensoriale e degustazione	_ 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	_Conoscere la legislazione relativo al settore enologico _Conoscere le normative legate all'etichettatura _Conoscere le certificazioni di qualità del vino e i vini DOCG e DOC più importanti -Analizzare e conoscere i tratti distintivi dei disciplinari dei vini della valtellina _Conosocere 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	_Conoscere le basi relative alla meccanica agraria _Consocere le principali macchine operatrice utilizzate in viticoltura e cantina	35
Agricoltura 4.0 e utilizzo dei droni	_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	_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	_ Consocere 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	_Consocere 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

Mail: info@fondazioneagroalimentareits.it
Sito internet: www.fondazioneagroalimentareits.it
Telefono: 342 84 51237