

Articolazione didattica del Corso ITS biennio 2024-2026
"Tecnico Superiore Innovazione della Filiera Vitivinicola"
(Acronimo: INNOWINE)

AREA:	UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	di cui Verifica	Annualità	Attestati
BASE SPECIFICA	Inglese Tecnico	50	Conoscere la terminologia tecnica della filiera vitivinicola e delle altre principali filiere agroalimentari pugliesi. Saper descrivere i processi produttivi, dalla vigna all'imbottigliamento. Saper descrivere e presentare le caratteristiche dei prodotti. Saper comunicare correttamente con gli operatori economici e turistici esteri	25	25		1	2	
			TECNICO PROFESSIONALE - ALTRE FILIERE	Le tipicità dei prodotti agroalimentari pugliesi	25	15	10		1
TECNICO PROFESSIONALE - LA FILIERA VITIVINICOLA	Forme di allevamento e tecniche colturali della vite	25	Conoscere i concetti di base dell'agronomia (il suolo agrario, la sua gestione, la risorsa idrica, la sostanza organica) Conoscere il ciclo biologico e colturale della vite Conoscere le diverse forme di allevamento della vite con le rispettive caratteristiche, esigenze e potenzialità Conoscere le principali tecniche di gestione agronomica del vigneto (gestione del suolo e della sua fertilità, gestione della risorsa idrica, controllo della flora infestante, potatura verde e secca, raccolta)	15	5	5	1	1	
	Gestione fitosanitaria della vite	25	Conoscere le principali aversità biotiche e abiotiche della vite Conoscere i metodi e gli strumenti di controllo delle aversità della vite	15	10		1	1	
	Chimica enologica e microbiologia enologica	25	Conoscere la composizione chimica dell'uva, del mosto e del vino Conoscere i principali metodi di analisi enologica e saper leggere e interpretare i risultati Conoscere i principali microrganismi di importanza enologica Conoscere i processi fermentativi	15	10		1	1	
	Vinificazione, maturazione, affinamento, imbottigliamento e invecchiamento del vino	25	Conoscere il processo di maturazione dell'uva e saper individuare le diverse tipologie di maturità Conoscere i processi di vinificazione in rosso e in bianco Conoscere le tecniche di produzione dei vini rosati Conoscere le tecniche di maturazione, affinamento, stabilizzazione, imbottigliamento del vino Conoscere il processo di invecchiamento del vino Saper individuare e descrivere le principali tecniche di produzione di un vino in base alle sue caratteristiche Saper descrivere lo stile di vinificazione di un vino in base alla scheda tecnica e alle informazioni in etichetta	15	10		1	1	
	Vini spumanti, vini dolci e vini speciali	25	Conoscere i diversi metodi di produzione dei vini frizzanti e spumanti Conoscere il processo di appassimento e le tecniche di produzione dei vini dolci e dei vini bottrizzati Conoscere i principali vini liquorosi e fortificati e le loro tecniche di produzione	15	10		1	1	
	Enografia regionale (Puglia e Italia)	25	Conoscere cenni della struttura produttiva del comparto vitivinicolo regionale e nazionale Conoscere le produzioni enologiche a denominazione della Regione Puglia Conoscere i principali vitigni regionali e i microterritori di produzione Conoscere i principali vitigni e produzioni a denominazione delle regioni italiane Saper descrivere le caratteristiche enologiche e gli stili di vinificazione delle produzioni enologiche a denominazione della Puglia	15	10		1	1	
	Principi e tecniche delle produzioni biologiche	25	Conoscere il quadro normativo delle produzioni sostenibili e biologiche Conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti a disposizione per la coltivazione della vite in regime biologico Conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti a disposizione per la produzione del vino Conoscere gli altri sistemi di produzione affini all'agricoltura biologica (es.: biodinamico, vini naturali) Saper valutare criticamente e comunicare i pro e i contro dei diversi sistemi di produzione sostenibile	15	10		1	1	
	Legislazione e normativa vitivinicola - Italia e estero	25	Conoscere l'evoluzione normativa della politica agricola comunitaria Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in merito alle produzioni vitivinicole, all'etichettatura, agli scambi commerciali Conoscere le procedure di gestione documentale delle operazioni di campo e in cantina Conoscere gli strumenti comunitari e nazionali a supporto delle produzioni vitivinicole Conoscere i principali vincoli e procedure relativi all'esportazione dei prodotti viticoli nei paesi esteri	15	10		1	1	
	Abbinamento cibo-vino	25	Conoscere e saper individuare le caratteristiche fondamentali di un prodotto alimentare dal punto di vista della composizione e delle proprietà sensoriali Conoscere e saper applicare le tecniche di concordanza e discordanza cibo-vino Saper descrivere un abbinamento cibo-vino	5	20		1	1	
		Normativa dell'enoturismo	25	Conoscere l'evoluzione e il quadro attuale della normativa sull'enoturismo Conoscere i riferimenti normativi relativi all'agiturismo, al turismo rurale, al turismo lento, alla strutturazione di distretti enogastronomici territoriali e strade del vino	5	20		1	2
Strategie di marketing del turismo e dell'enogastronomia		25	Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa o di un territorio Conoscere le principali funzioni che fanno parte del marketing management Descrivere il processo di pianificazione strategica Distinguere il diverso ruolo dei livelli strategico e operativo nel marketing Conoscere le strategie di marketing aziendale e territoriale applicate ai settori dell'incoming, del turismo e dell'enogastronomia Saper impostare un piano di marketing applicato a una iniziativa turistica o a una produzione enogastronomica	15	10		1	2	

TECNICO PROFESSIONALE - COMUNICAZIONE, MARKETING, INCOMING	Comunicazione enogastronomica	25	Conoscere principi e tecniche della comunicazione Conoscere i principali strumenti di comunicazione tradizionale e non convenzionale (anche attraverso le tecnologie della realtà aumentata) Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati Conoscere come elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza Saper padroneggiare strumenti di story telling per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati Saper modulare il proprio linguaggio/messaggio in ragione dei vari target, al fine di renderlo comprensibile ed accessibile a ciascun pubblico di riferimento, sia esso generalista (cittadini, consumatori, turisti), sia esso speciale (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori) Saper realizzare azioni di story telling e specifiche campagne di comunicazione di prodotto	15	10		1	2	
	Social media management e comunicazione online	25	Conoscere gli strumenti e le dinamiche del mercato dei social media Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network, delle altre diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0 Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni di internet Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (social media) Conoscere i principi del web writing e dello story telling audiovisivo, nell'ambito dei social media	10	15		1	2	
	Organizzazione di eventi enogastronomici	25	Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target e l'oggetto da comunicare per promuovere un evento enogastronomico Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali associati a un evento Conoscere le figure e competenze coinvolte nell'organizzazione di un evento Saper definire le necessità logistiche e di budget di un evento Saper definire il cronoprogramma dell'organizzazione di un evento Saper pianificare un evento	10	5	10	1	2	
	Organizzazione e conduzione di una visita in azienda in lingua inglese	25	Conoscere i criteri e le modalità dell'accoglienza Saper presentare in lingua inglese l'azienda/struttura che accoglie e i suoi prodotti Saper pianificare le diverse fasi della visita Conoscere e saper applicare i criteri per la predisposizione degli spazi aziendali alla visita Conoscere e saper utilizzare i supporti verbali e non verbali per una comunicazione efficace e coinvolgente dell'azienda e dei prodotti	5		20	1	2	
TECNICO PROFESSIONALE - INNOVAZIONE NELLA FILIERA VITIVICOOLA	Agricoltura di precisione	25	Conoscere principi e obiettivi dell'agricoltura di precisione Conoscere gli strumenti e le tecnologie a disposizione per l'agricoltura di precisione Conoscere caratteristiche tecniche di funzionamento, modalità d'impiego e i risultati da attendersi delle macchine motrici e operatrici agricole di precisione disponibili sul mercato, con particolare riferimento alle realtà produttive locali. Conoscere le macchine operatrici a rateo variabile in termini di capacità di lavoro e di sistemi di automazione della guida e del controllo dei loro organi lavoranti. Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, big data, ecc.). Saper definire, sulla base di elementi di scelta economico-operativa, quali componenti di precisione implementare sul trattore e sulle <u>macchine operatrici anche in funzione del rapporto con la macchina operatrice</u>	15	10		1	1	
	Innovazione e industria 4.0 in cantina	25	Conoscere tecniche e tecnologie innovative nei processi di vinificazione, con una particolare attenzione alla sostenibilità, all'adattamento ai cambiamenti climatici e al recupero del patrimonio storico-culturale Conoscere l'applicazione dei principi dell'industria 4.0 alla cantina (es.: sensori online, data management, automazione, IoT, digital twins)	15		10	1	1	
	Software gestionali e sistemi di supporto alle decisioni	25	Apprendere gli strumenti analitici e concettuali necessari per esaminare e risolvere specifici problemi decisionali; Apprendere e comprendere alcune tecniche utili a trasporre un problema decisionale complesso in modelli trattabili analiticamente; Conoscere e saper utilizzare alcune importanti tecniche per il supporto alle decisioni aziendali. Saper utilizzare i fogli elettronici di calcolo (Excel) per visualizzare, analizzare e risolvere casi pratici di decisioni complesse; Saper interpretare i dati e i risultati forniti dall'utilizzo di tecniche quantitative e software dedicati con riferimento a problemi decisionali complessi attraverso l'applicazione a casi studio Conoscere i principali software gestionali e DSS per aziende agricole e cantine	10	15		1	1	
	Sistemi informatici online e offline per la gestione dell'incoming aziendale	25	Apprendere gli strumenti analitici e concettuali necessari per la gestione dell'incoming aziendale Apprendere e comprendere alcune tecniche utili ad intercettare le società specializzate a livello mondiale nell'incoming al fine di creare la relativa attrattiva <u>Apprendere la tecnica dell'accoglienza di persone particolarmente interessate al settore vitivinicolo e del turismo del vino</u>	5	20		1	2	
	Progettazione e creazione di experience innovative	25	Saper acquisire informazioni e definire una rappresentazione del concept dell'azienda e del suo territorio Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target e i contenuti di una esperienza Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali che costituiscono l'esperienza Saper definire le risorse, i mezzi e il budget necessari per realizzare l'esperienza Conoscere i canali di promozione dell'esperienza Saper pianificare un'esperienza	5		20	1	2	
	Progettazione e organizzazione di tour experience	25	Saper individuare e mappare i punti di forza di un territorio dal punto di vista ambientale, storico-culturale ed enogastronomico Saper acquisire informazioni e definire una rappresentazione del concept del territorio Saper individuare le esperienze da connettere e ipotizzare nuove connessioni Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target da coinvolgere e i contenuti di una tour experience Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali che costituiscono la tour experience Saper definire le risorse, i mezzi e il budget necessari per realizzare la tour experience Saper pianificare una tour experience Conoscere i canali di promozione dell'esperienza	5	20		1	2	

Psicologia dei consumi e neuromarketing	25	<p>Conoscere i principi della comunicazione persuasiva e del neuromarketing</p> <p>Conoscere il ruolo delle emozioni nei processi persuasivi e la loro relazione con la percezione sensoriale</p> <p>Conoscere atteggiamenti espliciti e impliciti e le tecniche per la loro misurazione</p> <p><u>Conoscere e saper applicare tecniche per influenzare l'esperienza dei consumatori</u></p>	15	10		1	1	
Gestione del magazzino, e-commerce e logistica	25	<p>Saper gestire il magazzino dei prodotti finiti e il magazzino di materie prime e di semilavorati utili al processo produttivo</p> <p>Conoscere i principi della programmazione della produzione, e delle relative fasi di imbottigliamento, in funzione dei budget di vendita programmati</p> <p>Acquisire le conoscenze di base per la gestione degli ordini da clienti, sia Italiani, sia in area UE , sia in area Extra UE</p> <p>Conoscere le principali normative dei vari Paesi esteri, sia con riferimento alle informazioni da inserire nelle etichette, sia alla normativa doganale</p> <p>Acquisire le conoscenze di base per la gestione dei principali applicativi ecommerce e dei relativi sistemi di spedizione e pagamenti</p>	5		20	1	1	