

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
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		2		FAD
Le tipicità dei prodotti agroalimentari pugliesi	25	Conoscere le peculiarità produttive delle filiere agroalimentari pugliesi (prodotti da forno, lattiero-casearia, olive da olio e da frutto, orto-frutticola). PAT Saper individuare le cultivar locali, areali di produzione presenti nel territorio regionale Saper individuare le caratteristiche distintive dei processi di trasformazione agroalimentare delle produzioni regionali Saper descrivere le caratteristiche delle produzioni agroalimentari del territorio Saper individuare l'organizzazione delle filiere agroalimentari, le principali forme di integrazione e attori presenti sul territorio regionale e nazionale	15	10		1		FAD
Fertilità e gestione del suolo	35	Conoscere i concetti fondamentali e le dinamiche di fertilità fisica, chimica e biologica nei terreni agrari Conoscere e saper valutare le caratteristiche dei suoli viticoli e le loro implicazioni agronomiche Conoscere le interazioni tra suolo, pianta e ambiente nel contesto vitivinicolo Saper interpretare analisi del suolo in funzione della gestione agronomica e valutare le pratiche agronomiche per il mantenimento e il miglioramento della fertilità del suolo Conoscere le differenti tecniche di gestione del terreno nel vigneto tra cui lavorazioni, inerbimenti, non lavorazioni, pacciamature Conoscere e saper valutare gli effetti delle diverse tipologie di lavorazioni del terreno sulla fertilità, sull'ambiente radicale e sulle condizioni vegetoprodotte del vigneto Conoscere le caratteristiche e gli effetti degli inerbimenti spontaneo e artificiale a seconda delle diverse essenze presenti e/o scelte, e saper progettare e gestire interventi di inerbimento in funzione delle condizioni pedoclimatiche e degli obiettivi produttivi Saper effettuare la corretta scelta gestionale del suolo per zone omogenee in base all'interpretazione delle mappe di variabilità del suolo, anche differenziata tra interfilare e sottofilare, nonché individuare le più opportune tecniche di controllo della flora infestante ove necessarie Conoscere le innovazioni tecnologiche e sostenibili nella gestione del suolo viticolo	20	15		1		NO FAD
Biologia della vite	25	Conoscere la morfologia e l'anatomia della vite Comprendere i principali processi fisiologici della pianta Conoscere il ciclo biologico e culturale della vite e saper analizzare le fasi fenologiche secondo la scala BBCH Conoscere e saper valutare gli effetti delle interazioni tra vite e ambiente Condurre una visita guidata nel vigneto	15	5	5	1		NO FAD
Forme di allevamento e tecniche colturali della vite	40	Conoscere i concetti di base dell'agronomia in ambito vitivinicolo ad esclusione di quelli riguardanti il suolo agrario e la sua fertilità (la risposta produttiva quantitativa del vigneto ai fattori della produzione; variabili agroclimatiche ed evapotraspirazione di riferimento e culturale; macroclima, mesoclima e microclima del vigneto; pendenza, esposizione, distanze d'impianto e orientamento dei filari; ecc.) Conoscere le diverse forme di allevamento della vite con le rispettive caratteristiche, esigenze e potenzialità Conoscere le principali tecniche di gestione agronomica del vigneto ad esclusione della gestione del suolo e del controllo delle infestanti (gestione della fertilizzazione, variabili irrigue e gestione dell'irrigazione, potatura invernale, gestione della chioma in verde, raccolta) Conoscere il concetto di Terroir, il legame territorio-vino e la zonazione	30	10		1		NO FAD
Gestione fitosanitaria della vite	25	Conoscere le principali avversità biotiche e abiotiche della vite Conoscere i metodi e gli strumenti di controllo delle avversità della vite	15	10		1		NO FAD
Chimica enologica	25	Conoscere la composizione chimica dell'uva, del mosto e del vino Conoscere i principali metodi di analisi enologica per il controllo di qualità chimica del vino e saperne leggere e interpretare i risultati Saper analizzare le principali trasformazioni chimiche durante la vinificazione e l'affinamento Saper valutare l'impatto delle pratiche enologiche sulla composizione chimica del prodotto finale	15	10		1		NO FAD
Microbiologia enologica	25	Conoscere i principali microrganismi coinvolti nei processi enologici Comprendere le dinamiche microbiologiche durante la vinificazione e l'affinamento Saper valutare le tecniche di gestione e controllo microbiologico in cantina Saper interpretare dati microbiologici e applicare protocolli di monitoraggio	15	10		1		NO FAD
Meccanica enologica	25	Comprendere il funzionamento e la logica costruttiva delle principali macchine enologiche per pigiatura, diraspatura, pressatura, fermentazione, travaso, filtrazione, stabilizzazione e imbottigliamento Saper analizzare i flussi di processo e le interazioni tra impianti e qualità del prodotto Saper valutare l'efficienza, la sicurezza e la sostenibilità dei sistemi meccanici in cantina Saper interpretare schemi impiantistici e progettare layout funzionali Conoscere le normative tecniche e igienico-sanitarie applicabili Effettuare una visita in cantina al fine di osservare il funzionamento delle macchine	15	5	5	1		NO FAD
Tecnica enologica generale	25	Conoscere il processo di maturazione dell'uva e saper individuare le diverse tipologie di maturità Conoscere i processi di vinificazione in rosso, rosato e bianco Conoscere le tecniche di stabilizzazione, imbottigliamento 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		NO FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Tecnica enologica speciale	25	<p>Conoscere il processo di affinamento del vino</p> <p>Saper individuare e descrivere le principali tecniche di produzione di un vino in base alle sue caratteristiche</p> <p>Saper descrivere lo stile di vinificazione di un vino in base alla scheda tecnica e alle informazioni in etichetta</p> <p>Conoscere i diversi metodi di produzione dei vini frizzanti e spumanti</p> <p>Conoscere il processo di appassimento e le tecniche di produzione dei vini dolci e dei vini botritizzati</p> <p>Conoscere i principali vini liquorosi e fortificati e le loro tecniche di produzione</p>	15	10		1		NO FAD
Metodi delle produzioni vitivinicole non convenzionali	25	<p>Conoscere il quadro normativo delle produzioni sostenibili e biologiche</p> <p>Conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti a disposizione per la coltivazione della vite in regime biologico e integrato</p> <p>Conoscere i metodi, le tecniche e gli strumenti a disposizione per la produzione del vino</p> <p>Conoscere gli altri sistemi di produzione affini all'agricoltura biologica (es.: biodinamico, sostenibile)</p> <p>Saper valutare criticamente e comunicare i pro e i contro dei diversi sistemi di produzione sostenibile</p>	15	10		1		FAD
Legislazione e normativa vitivinicola - Italia e estero	25	<p>Conoscere l'evoluzione normativa della politica agricola comunitaria</p> <p>Conoscere la normativa nazionale e comunitaria in merito alle produzioni vitivinicole, all'etichettatura, agli scambi commerciali</p> <p>Conoscere le procedure di gestione documentale delle operazioni di campo e in cantina</p> <p>Conoscere gli strumenti comunitari e nazionali a supporto delle produzioni vitivinicole</p> <p>Conoscere i principali vincoli e procedure relativi all'esportazione dei prodotti vinicoli nei paesi esteri</p>	15	10		1		FAD
Enografia regionale (Puglia e Italia)	25	<p>Conoscere cenni della struttura produttiva del comparto vitivinicolo regionale e nazionale</p> <p>Conoscere la biodiversità della piattaforma ampelografica regionale</p> <p>Conoscere le produzioni enologiche a denominazione della Regione Puglia</p> <p>Conoscere i principali vitigni regionali e i microterritori di produzione</p> <p>Conoscere i principali vitigni e produzioni a denominazione delle regioni italiane</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche enologiche e gli stili di vinificazione delle produzioni enologiche a denominazione della Puglia</p>	15	10		1		FAD
Enografia internazionale	25	<p>Conoscere cenni della struttura produttiva del comparto vitivinicolo internazionale</p> <p>Conoscere i principali vitigni internazionali e i territori di produzione</p> <p>Saper descrivere le caratteristiche enologiche e gli stili di vinificazione delle produzioni enologiche internazionali</p>	15	10		1		FAD
Psicologia dei consumi e neuromarketing	25	<p>Saper comprendere il concetto di marketing e di orientamento al marketing di un'impresa o di un territorio</p> <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>Conoscere e saper applicare tecniche per influenzare l'esperienza dei consumatori</p>	15	10		1		FAD
Comunicazione enogastronomica	25	<p>Conoscere principi e tecniche della comunicazione</p> <p>Conoscere i principali strumenti di comunicazione tradizionale e non convenzionale (anche attraverso le tecnologie della realtà aumentata)</p> <p>Saper padroneggiare strumenti e tematiche per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati</p> <p>Conoscere come elaborare e sviluppare un piano di comunicazione adeguato a ciascuna esigenza</p> <p>Saper padroneggiare strumenti di storytelling per il raggiungimento dell'obiettivo finale secondo i tempi ed il budget prefissati, evidenziando la redemption degli strumenti utilizzati</p> <p>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 specialista (buyer, tour operator, istituzioni, imprenditori)</p> <p>Saper realizzare azioni di storytelling e specifiche campagne di comunicazione di prodotto</p> <p>Conoscere gli strumenti e le dinamiche del mercato dei social media</p> <p>Conoscere come ottimizzare il marketing e la comunicazione aziendale attraverso l'utilizzo efficace dei social network, delle diverse applicazioni della realtà aumentata e delle altre applicazioni del web 2.0</p> <p>Conoscere come potenziare il rapporto con clienti, fornitori e partner attraverso le nuove applicazioni del web</p> <p>Saper utilizzare nuovi strumenti di sostegno alla vendita e alla customer satisfaction nel settore agroalimentare (social media)</p> <p>Conoscere i principi del web writing e dello storytelling audiovisivo, nell'ambito dei social media</p>	15	10		1		FAD
Progettazione e organizzazione di tour experience	25	<p>Conoscere l'evoluzione e il quadro attuale della normativa sull'enoturismo</p> <p>Conoscere i riferimenti normativi relativi all'agiturismo, al turismo rurale, al turismo lento, alla strutturazione di distretti enogastronomici territoriali e strade del vino</p> <p>Saper individuare e mappare i punti di forza di un territorio dal punto di vista ambientale, storico-culturale ed enogastronomico</p> <p>Saper acquisire informazioni e definire una rappresentazione del concept del territorio</p> <p>Saper individuare le esperienze da connettere e ipotizzare nuove connessioni</p> <p>Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target da coinvolgere e i contenuti di una tour experience</p> <p>Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali che costituiscono la tour experience</p> <p>Saper definire le risorse, i mezzi e il budget necessari per realizzare la tour experience</p> <p>Saper pianificare una tour experience</p> <p>Conoscere i canali di promozione dell'esperienza</p>	5	20		2		FAD

UNITA' FORMATIVA:	ORE	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA:	Teoria	Pratica	Laboratorio/Visita didattica	Annualità	Attestati	FAD (SI/NO)
Organizzazione di eventi enogastronomici	25	<p>Conoscere e saper definire gli obiettivi, il target e l'oggetto da comunicare per promuovere un evento enogastronomico</p> <p>Saper definire i contenuti sensoriali ed emozionali associati a un evento</p> <p>Conoscere le figure e competenze coinvolte nell'organizzazione di un evento</p> <p>Saper definire le necessità logistiche e di budget di un evento</p> <p>Saper definire il cronoprogramma dell'organizzazione di un evento</p> <p>Saper pianificare un evento</p>	10	5	10	2		NO FAD
Organizzazione e conduzione di una visita in azienda	25	<p>Conoscere i criteri e le modalità dell'accoglienza</p> <p>Saper presentare l'azienda/struttura che accoglie e i suoi prodotti</p> <p>Saper pianificare le diverse fasi della visita</p> <p>Conoscere e saper applicare i criteri per la predisposizione degli spazi aziendali alla visita</p> <p>Conoscere e saper utilizzare i supporti verbali e non verbali per una comunicazione efficace e coinvolgente dell'azienda e dei prodotti</p>	5		20	2		NO FAD
Abbinamento cibo-vino	25	<p>Conoscere e saper individuare le caratteristiche fondamentali di un prodotto alimentare dal punto di vista della composizione e delle proprietà sensoriali</p> <p>Conoscere e saper applicare le tecniche di concordanza e discordanza cibo-vino</p> <p>Saper descrivere un abbinamento cibo-vino</p>	5	20		2		NO FAD
Viticultura di precisione	25	<p>Conoscere principi e obiettivi dell'agricoltura 3.0 o agricoltura di precisione</p> <p>Conoscere metodologie, tecniche e tecnologie dell'agricoltura di precisione e gli aspetti della loro innovatività rispetto ai modelli tradizionali (bilancio idrico di precisione e sensoristica impiegata; bilancio minerale di precisione; mappe di prescrizione per la fertilizzazione; macchine irroratrici a risparmio di acqua e di prodotto applicato e tecniche di definizione dell'epoca di applicazione; mappe di prescrizione per la gestione della chioma in verde e macchine per l'esecuzione delle operazioni)</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>Valutare l'impatto delle pratiche 3.0 sulla sostenibilità, qualità e tracciabilità della produzione viticola</p> <p>Progettare interventi agronomici e gestionali basati su strumenti digitali non interconnessi</p> <p>Saper definire la strategia di utilizzo delle macchine operatrici impiegate in azienda in funzione delle informazioni disponibili (mappe, DSS, sensori fissi di monitoraggio aziendale, ecc.)</p> <p>Saper definire, sulla base di elementi di scelta economico-operativa, quali componenti di precisione implementare sul trattore e sulle macchine operatrici, anche in funzione del rapporto con la macchina operatrice</p>	15		10	2		NO FAD
Viticultura Digitale	25	<p>Comprendere i principi fondanti della viticultura 4.0 e le sue differenze rispetto alla viticultura 3.0 e di precisione</p> <p>Analizzare le tecnologie digitali e interconnesse applicate alla gestione del vigneto (cloud, big data, AI, messaggistica alert, DSS da remoto, blockchain, ecc.)</p> <p>Saper valutare l'impatto della robotica, dell'intelligenza artificiale e dei big data sulla sostenibilità e sull'efficienza produttiva</p> <p>Saper progettare sistemi integrati per il monitoraggio, la gestione e la tracciabilità in viticultura</p>	15	10		2		FAD
Innovazione e industria 4.0 in cantina	25	<p>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</p> <p>Conoscere l'applicazione dei principi dell'industria 4.0 alla cantina (es.: sensori online, data management, automazione, IoT, digital twins)</p>	15		10	2		NO FAD
Software gestionali e sistemi di supporto alle decisioni	25	<p>Apprendere gli strumenti analitici e concettuali necessari per esaminare e risolvere specifici problemi decisionali</p> <p>Apprendere e comprendere alcune tecniche utili a trasporre un problema decisionale complesso in modelli trattabili analiticamente</p> <p>Conoscere e saper utilizzare alcune importanti tecniche per il supporto alle decisioni aziendali</p> <p>Saper utilizzare i fogli elettronici di calcolo (Excel) per visualizzare, analizzare e risolvere casi pratici di decisioni complesse</p> <p>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</p> <p>Conoscere i principali software gestionali e DSS per aziende agricole e cantine</p>	10	15		2		FAD
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 e-commerce e dei relativi sistemi di spedizione e pagamenti</p>	10	10	5	2		NO FAD