



UNITA' FORMATIVE/MODULI DEL CORSO ITS V CICLO "Tecnico Superiore in Marketing e Comunicazione dei Prodotti Vino e Olio"

AREA	UNITA' FORMATIVA	ORE	MODULO	CONOSCENZE E COMPETENZE IN USCITA
TRASVERSALE	Sviluppo personale e professionale	30	Team Bulding, Team Working e Laboratori di Creatività Problem Solving	Capacità di lavorare in gruppo; Essere capace di massimizzare l'uso della propria creatività; Acquisire un metodo generale per la risoluzione dei problemi.
NORMATIVE	Sicurezza alimentare	40	Normative e processi per l'analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP)	Conoscenza della normativa di base e dei principali processi di sicurezza alimentare; Conoscenza degli obblighi di legge in materia di tracciabilità; Saper impiegare i sistemi di tracciabilità come strumento di comunicazione e del marketing.
		20	L'etichettatura e le sofisticazioni alimentari	Conoscenza degli obblighi di legge in materia di etichettatura; Conoscenza delle sofisticazioni dei prodotti vino e olio ; Saper utilizzare le etichette come strumento di comunicazione e del marketing.
	Certificazioni di Qualità	25	Denominazioni di tutela dei prodotti agroalimentari	Conoscenza della normativa di base nazionale e comunitaria di riferimento; Conoscenza delle problematiche di tutela con particolare riferimento alle DOP, IGP e STG.
		25	Le Certificazioni volontarie di sistema e di prodotto	Conoscenza delle certificazioni di prodotto/processo; Le certificazioni come strumento di comunicazione e marketing.
FILIERE	L'organizzazione delle filiere agroalimentari caratterizzanti la Puglia	20		Conoscenza delle relazioni/accordi/integrazioni tra gli attori delle filiere del sistema agroalimentare; Conoscenza delle peculiarità delle aziende pugliesi dei comparti dell'olio e del vino; Mappatura del sistema produttivo delle due filiere (geografia delle aziende del comparto).
	La filiera Vitivinicola	30	Viticultura	Conoscenza delle cultivar locali, areali di produzione, sistemi di allevamento, tecniche agronomiche di coltivazione e vendemmia.
		30	Enologia	Conoscenza delle tecniche di vinificazione dei vini bianchi, rosati, rossi e speciali.
VALUTAZIONI DI QUALITA'	Analisi qualitativa delle materie prime e dei prodotti finiti	25		Conoscenza dei parametri delle caratteristiche per la classificazione merceologica e qualitativa delle materie prime (uva, olive) e dei prodotti (vino e olio).
PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Conoscenza e Promozione dei Beni Enogastronomici	40		Acquisire la capacità di individuare gli elementi di forza e di criticità di un territorio oggetto di studio; Conoscenza dei beni materiali e immateriali del territorio; Conoscenza dei principali macro strumenti per la promozione di un territorio; Saper promuovere le risorse naturali e culturali di un territorio.
LABORATORI	Degustazione guidata dei vini	25	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di vini (Inglese)	Saper organizzare e condurre degustazioni di vini in lingua italiana e inglese.
	Degustazione guidata di Olio	25	Organizzazione e Conduzione di una degustazione di olio (Inglese)	Saper organizzare e condurre degustazioni di olio in lingua italiana e inglese.
	Fiere/Eventi	30	Organizzazione e Partecipazione ad una Fiera/Evento B2B B2C	Saper organizzare la partecipazione ad una Fiera/Evento B2B e B2C; Presentazione degli eventi fieristici di interesse internazionale.
	Incoming turistico enogastronomico	20	Organizzazione e Conduzione di una Visita didattica in azienda (Inglese)	Saper organizzare e condurre una Visita didattica in azienda, in lingua italiana e inglese.
		20	Organizzazione e gestione di tour enogastronomici	Saper organizzare e gestire tour enogastronomici, in lingua italiana e inglese.