

## PIANO DI STUDI WINE EXPORT MANAGER

N. Modulo/UF Denominazione Modulo/Unità Formativa N. Ore

1 orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro

20

2 bilancio delle competenze, comunicazione, dinamiche di gruppo	20
3 pari opportunità, inclusione sociale, non discriminazione e parità di genere	20
4 job placement	20
5 business english	70
6 business chinese	30
7 informatica ed itc	40
8 metodi e strumenti per la ricerca di distributori e partner commerciali internazionali	25
9 economia, statistica e gestione dell'impresa del vino	30
10 fondamenti di diritto commerciale di impresa e del lavoro	30
11 enogastronomia	30
12 economia e diritto internazionale	20
13 logistica, trasporti, internazionalizzazione	40
14 sostenibilità ambientale, sociale ed ecocompatibilità della filiera vitivinicola, viticoltura bio	35
15 haccp, sicurezza alimentare e tracciabilità delle filiere e certificazione biologica	30
16 benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo	25
17 processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari del vino	25
18 tecniche e metodi per l'analisi dei mercati nazionali ed internazionali	25
19 data literacy	30
20 progettazione psr e ocm vino e finanza agevolata	35

totale 600

n. modulo/uf denominazione modulo/unità formativa n. ore

1 gestione dell'e-commerce e del marketplace del vino	35
2 sistema gestionale e piattaforme software tematiche	35
3 sommelier	25
4 laboratorio gestione del cliente	20
5 laboratorio vini autoctoni ed etichettatura	30
6 laboratorio certificazioni biologiche	40
7 laboratorio di degustazione e abbinamento vino e prodotti ittici	15
8 laboratorio di degustazione e abbinamento vino e prodotti carni	15
9 laboratorio di degustazione e abbinamento vino e prodotti caseari miele e marmellata spezie ed aromi	10
10 laboratorio di degustazione e abbinamento vino e frutta e frutta secca	10
11 laboratorio chimica e microbiologia applicata alla filiera vitivinicola	35
12 laboratorio mercati mediorientali	20
13 laboratorio mercati asiatici ed australia	20
14 laboratorio mercati europei	20
15 laboratorio mercati americani	20
20	
16 laboratorio cooking experience dieta mediterranea e abbinamento con vini autoctoni	70
17 laboratorio promozione tramite social media	40
18 laboratorio organizzazione e gestione di eventi (project work)	50
19 laboratorio piani di promozione delle vendite e attività di marketing	45
20 laboratorio enoturismo	45

TOTALE 600

N. Modulo/UF Denominazione Modulo/Unità Formativa N. Ore

1 STAGE

TOTALE 800

PIANO DI STUDI TECNICO DELLA SOSTENIBILITÀ AGROALIMENTARE

N. Modulo/UF Denominazione Modulo/Unità Formativa N. Ore

1 orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro	
20	
2 bilancio delle competenze, comunicazione, dinamiche di gruppo	20
3 pari opportunità, inclusione sociale, non discriminazione e Parità di genere	20
4 job placement	20
5 business english	60
6 informatica ed itc	40
7 estimo	35
8 economia circolare e gestione sottoprodotti	20
9 economia, statistica e gestione dell'impresa agro-alimentare e Agro-industriale	30
10 fondamenti di diritto commerciale di impresa e del lavoro	30
11 telerilevamento e gis	
40	
12 gestione e valorizzazione degli scarti prodotti della terra Ed ittici	30
13 potenzialità pedologica del territorio	25
14 sostenibilità ambientale, sociale ed ecocompatibilità filiera agroalimentare ed agricoltura biologica	40
15 haccp, sicurezza alimentare e tracciabilità delle filiere	
30	
16 benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo	25
17 normativa guida dei droni	20
18 filiere del territorio	25
19 data literacy	30
20 certificazioni volontarie dei prodotti agro-alimentari	40
	totale 600
N. Modulo/uf denominazione modulo/unità formativa n. Ore	
1 sistema gestionale e piattaforme software tematiche	40
2 laboratorio di telerilevamento e gis (project work)	60
3 i processi produttivi per la programmazione della produzione e Lean production	
40	
4 tecnologie agrarie- meccanizzazione dei processi produttivi Agricoli ed ittici	45
5 tecnologie agrarie e agro-industriali	50
6 laboratorio chimica del suolo	40
7 laboratorio utilizzo e trasformazione sottoprodotti	50
8 laboratorio fitofarmaci, concimi, ammendanti e corroboranti	35
9 laboratorio pilotaggio droni (project work)	50
10 laboratorio di topografia	40
11 laboratorio coltivazione idroponica ed in serra	
40	
12 laboratorio percorsi ed itinerari enogastronomici del territorio	35
13 laboratorio sostenibilità ambientale	30
14 laboratorio elaborazione dati e restituzione report	45
	TOTALE 600
N. Modulo/UF Denominazione Modulo/Unità Formativa N. Ore	
1 STAGE	TOTALE 800