



ITS Academy AgriPuglia
Agribusiness School

SPECIALISTA IN INNOVAZIONE DELLA FILIERA VITIVINICOLA

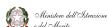
ARTICOLAZIONE
DIDATTICA
DEL CORSO ITS

BIENNIO 2024-2026



FUTURA

Finanziato
dall'Unione europea
per il Piano di Ripresa e Resilienza



**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

PNRR ISTRUZIONE

CARATTERISTICHE DEL CORSO

CONOSCENZE

il corso fornisce una conoscenza delle tecniche produttive sostenibili e di valorizzazione del prodotto vino, ma anche le normative di sicurezza alimentare, sul lavoro e di gestione aziendale.

COMPETENZE

la figura professionale opera lungo tutta la supply chain vitivinicola, fungendo da motore di innovazione e cambiamento all'interno del contesto aziendale. Si occupa della gestione degli impianti viticoli, assicurandosi l'applicazione delle norme.



PARTNER



ENOLIFE
AL SERVIZIO DELL'ENOLOGIA

PROGRAMMA DI STUDI

TRASVERSALE

Accoglienza e Presentazione del Progetto Formativo	5 h
Orientamento e Bilancio delle Competenze	20 h
Comunicazione Interpersonale efficace e Problem Solving	25 h
Imprenditività e Imprenditorialità	25 h
Creazione di impresa	25 h
Contrattualistica e accompagnamento al lavoro	25 h

TECNICO PROFESSIONALE COMUNICAZIONE, MARKETING, INCOMING

Normativa dell'enoturismo	25 h
Strategie di marketing del turismo e dell'enogastronomia	25 h
Comunicazione enogastronomica	25 h
Social media management e comunicazione online	25 h
Organizzazione di eventi enogastronomici	25 h
Organizzazione e conduzione di una visita in azienda in lingua inglese	25 h

BASE

Inglese	50 h
Inglese Tecnico	50 h
Informatica	25 h
Impresa 4.0	25 h
Sostenibilità	25 h
Sicurezza alimentare	25 h
Sicurezza sui Luoghi di Lavoro per Lavoratori	16 h
Certificazioni di Qualità	25 h
Organizzazione e Funzionamento delle Filiere Agroalimentari	25 h
Le filiere degli altri prodotti agroalimentari pugliesi	25 h
Visite didattiche	57 h

TECNICO PROFESSIONALE CARATTERISTICHE SENSORIALI DEI PRODOTTI E LORO VALUTAZIONE

Corso di Tecniche di Assaggio dei Vini	30 h
Abbinamento cibo-vino	25 h

TECNICO PROFESSIONALE LA FILIERA VITIVINICOLA

Forme di allevamento e tecniche colturali della vite	25 h
Difesa della vite	25 h
Chimica enologica e microbiologia enologica	25 h
Vinificazione, maturazione, affinamento, imbottigliamento e invecchiamento del vino	25 h
Vini spumanti, vini dolci e vini speciali	25 h
Enografia regionale (Puglia e Italia)	25 h
Principi e tecniche delle produzioni biologiche	25 h
Legislazione e normativa vitivinicola - Italia e estero	25 h
Corso di 1° Rilascio dell'abilitazione degli utilizzatori professionali all'acquisto ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai sensi della DGR n. 627 del 30/03/2015	20 h

STAGE (40%)

Pre Stage	300 h
Stage	500 h

APPROFONDIMENTI

Partecipazione al Vinitaly	13 h
----------------------------	------

TECNICO PROFESSIONALE - INNOVAZIONE NELLA FILIERA VITIVINICOLA

Agricoltura di precisione	25 h
Innovazione e industria 4.0 in cantina	25 h
Software gestionali e sistemi di supporto alle decisioni	25 h
Sistemi informatici online e offline per la gestione dell'incoming aziendale	25 h
Progettazione e creazione di experience innovative	25 h
Progettazione e organizzazione di tour experience	25 h
Psicologia dei consumi e neuromarketing	25 h
Gestione del magazzino, e-commerce e logistica	25 h
Patentino Droni (corso apr basico e sistemi di pilotaggio remoto)	39 h

PROJECT WORK

Metodologie per la predisposizione del Project Work	10 h
Sviluppo del Project Work Finale	40 h



ITS Academy AgriPuglia

Agribusiness School

S.C. 138 Contrada Marangi, 26
70010 Locorotondo (BA)

080 431 2767 - 346 181 6334
info@itsagroalimentarepuglia.it

www.agribusiness.school

