



Gestione Tecnico-Economica Della Filiera Bio-Vitivinicola

Corso di formazione

UnitelmaSapienza.it



Indice

- 1 Finalità
- 2 Destinatari
- 3 Sbocchi professionali
- 4 Direzione del Corso e Tutoraggio tecnico-pratico
- 5 Durata e svolgimento del Corso di formazione
- 6 Modalità e quota di iscrizione
- 7 Programma

In collaborazione con





1. Finalità

Si tratta di un Corso di formazione che intende definire e inserire nella filiera enologica figure professionali e imprenditoriali in grado di comprendere e attuare pratiche agronomiche biologiche.

Le competenze fornite dal Corso, che si fondano sull'integrazione delle discipline, consentono di svolgere professionalmente un ruolo economico-produttivo all'interno della filiera enologica, facendo acquisire gli strumenti necessari per rivestire le cariche manageriali nel settore.

La multidisciplinarietà garantisce il necessario approccio olistico da adottare per collocare le professionalità acquisite all'interno del processo di sviluppo biologico della filiera enologica.

Questo campo rientra tra i pochissimi settori che stanno attraversando una fase di continua e progressiva crescita, con aperture a nuovi mercati: per questa ragione è opportuno acquisire, col metodo integrato garantito dal Corso, le conoscenze di più alto livello per l'inserimento attivo nella filiera produttiva riguardante il prodotto enologico biologico. In particolare, vengono fornite le competenze in grado di creare figure professionali altamente qualificate, anche in vista dell'applicazione delle più moderne azioni di marketing.

Il Corso di formazione, svolto in interazione con le più prestigiose aziende di produzione del vino toscano, ha così la finalità di fornire nuovi sbocchi professionali, resi necessari dal continuo sviluppo del settore, con l'apprendimento, anche diretto sul campo, delle best practices che puntano alla sostenibilità ambientale- economica-sociale del comparto enologico.

Il Corso fornisce le necessarie competenze pratiche e professionali per l'attività d'impresa nella "filiera bio-viticola-enologica": dalla coltivazione alla produzione, dalla garanzia di qualità al marketing, dal commercio alla distribuzione e al consumo

- ✓ **Stage facoltativo all'interno delle migliori aziende del vino toscano.**
- ✓ **Stage facoltativo nei laboratori di analisi del vino.**
- ✓ **Erogazione del corso con lezioni teoriche e pratiche.**

2. Destinatari

Le competenze professionali offerte negli ambiti formativi riguardanti l'economia della filiera enologica possono essere acquisite attraverso l'iscrizione al Corso di formazione e la frequenza.

L'iscrizione al corso è aperta:

- a coloro che sono in possesso di un titolo di laurea, triennale o specialistica (o magistrale; col vecchio o col nuovo ordinamento universitario), conseguito in Italia o nei Paesi della UE o di un titolo di laurea equipollente e riconosciuto dall'Italia, che intendono acquisire una specifica formazione universitaria nel settore enologico sopra indicato, a perfezionamento del precedente percorso accademico, potendo poi optare per l'utilizzazione dei crediti universitari - conseguiti tramite il positivo superamento dell'esame finale - ottenendone il riconoscimento, con abbreviazione del piano di studi, in relazione a un Master o un Corso di laurea (anche specialistica o magistrale) a cui intendano successivamente iscriversi;
- a coloro che hanno conseguito un diploma e intendono specializzare le proprie competenze nel settore enologico sopra indicato, potendo poi optare per l'utilizzazione dei crediti universitari - conseguiti tramite il positivo superamento dell'esame finale - ottenendone il riconoscimento, con



abbreviazione del piano di studi, in relazione a un Corso di laurea a cui intendano successivamente iscriversi;

- alle persone che non hanno conseguito un diploma di scuola media superiore e che:
- a) intendano conseguire una specializzazione utile per l'assunzione al lavoro all'interno della filiera enologica o per l'acquisizione di mansioni professionali all'interno dell'impresa presso cui già lavorano;
 - b) intendano svolgere attività di analisi, valutazione e/o certificazione della qualità dei prodotti enologici e delle aziende del vino;
 - c) intendano conseguire le necessarie competenze, teoriche e pratiche, per avviare un'impresa che operi nella filiera enologica;
 - d) intendano acquisire il bagaglio di competenze necessarie per una efficiente azione di marketing riguardante i prodotti della filiera bio-enologica. Ai partecipanti che non sono in possesso di un diploma di scuola media superiore sarà rilasciato un semplice attestato di partecipazione ma senza riconoscimento dei crediti universitari, non sussistendo i requisiti per l'iscrizione a un corso di laurea. Agli altri partecipanti, previo superamento di una prova finale di valutazione delle competenze professionali acquisite durante il percorso formativo, verrà rilasciato un attestato di formazione con l'attribuzione dei relativi crediti formativi (30 CFU).

3. Sbocchi professionali

Chi avrà conseguito l'attestato conclusivo di formazione, dopo aver frequentato con profitto il Corso in GESTIONE TECNICO ECONOMICA DELLA FILIERA BIO-VITIVINICOLA, avrà acquisito le necessarie competenze specialistiche per svolgere attività all'interno del settore economico che ruota intorno alla produzione del vino, nonché attività orientate alla sostenibilità del settore enologico in generale. In particolare, alcuni dei principali sbocchi professionali riguardano i seguenti ambiti:

- management sulla conduzione biologica delle aziende vitivinicole;
- management e marketing del vino;
- management sulla coltivazione e produzione all'interno del settore del vino biologico;
- management sulla commercializzazione nazionale e internazionale del vino e dei prodotti della filiera enologica;
- management in attività di import-export nel settore del vino.

4. Direzione del Corso e Tutoraggio tecnico-pratico

La Direzione del Corso è affidata al Prof. Gaetano Edoardo Napoli, professore ordinario di Diritto Privato presso UnitelmaSapienza. Il tutoraggio teorico e tecnico-pratico sono curati dal Dott. Stefano Biagiotti.

5. Durata e svolgimento del Corso di formazione

Il Corso si articola in diverse parti:

- una parte è dedicata all'acquisizione delle competenze teoriche professionali;
- una parte è dedicata all'acquisizione delle competenze pratiche, sul campo, all'interno di una delle più prestigiose aziende vitivinicole e dei migliori laboratori di analisi del prodotto della filiera enologica;



- una parte è dedicata allo studio individuale, compresa l'analisi di casi pratici, anche per l'elaborazione del project work conclusivo.

I partecipanti beneficiano di un tutoraggio tecnico-pratico. Sono previsti due modalità di svolgimento del Corso:

- I. Una prima modalità riguarda chi sia in possesso di un diploma – o altro titolo estero equipollente – che consente l'iscrizione a un corso di laurea e indichi di voler conseguire crediti formativi universitari in seguito al positivo superamento del Corso. In tal caso, prima della dissertazione conclusiva, sono previste quattro verifiche intermedie, attraverso tesine da inviare mediante posta elettronica al tutor del Corso. Ciascuna tesina va inviata in seguito alla frequentazione delle lezioni relative ai differenti ambiti disciplinari oggetto del Corso e viene sottoposta ad apposita valutazione, che fa media per il conseguimento del voto finale.
- II. Una seconda modalità riguarda chi non può conseguire (per mancanza di diploma che consenta l'iscrizione a un Corso di laurea o di altro titolo equipollente) o non indichi di voler conseguire crediti formativi universitari. In tal caso, è previsto, in seguito alla frequentazione del corso e alla dissertazione conclusiva, il rilascio di apposito Attestato, come indicato qui di seguito.

Al termine del Corso e, a seguito della valutazione positiva dell'elaborato finale e della discussione conclusiva sul tema del project work, l'Università UnitelmaSapienza rilascerà l'Attestato del Corso di formazione in "GESTIONE TECNICO ECONOMICA DELLA FILIERA BIO-VITIVINICOLA", con l'indicazione del titolo del corso e (per chi è in possesso di un diploma che consenta l'iscrizione a un corso di laurea) l'acquisizione dei crediti formativi universitari, che ciascun interessato può utilizzare in caso di iscrizione a un corso di laurea o a un master universitario.

Il project work (studio, sperimentazione, ricerca) è una attività complessa e strutturata che comprende la progettazione e la realizzazione di una ricerca sul campo (anche durante eventuali Stage a cura dello studente) finalizzata ad applicare le conoscenze acquisite su casi concreti con focus sulla gestione biologica di una particolare azienda. Lo studente sceglie un tema nell'ambito dei moduli didattici e lo sviluppa facendo riferimento alle conoscenze acquisite, anche nel corso degli eventuali Stage. Il caso di studio viene descritto sotto il profilo teorico, metodologico, tecnico e operativo. L'elaborato finale sarà sottoposto alla valutazione di un'apposita commissione per il conseguimento dell'Attestato di Formazione.

È possibile effettuare Stage presso imprese e laboratori scelti dagli iscritti, oppure presso quelli convenzionati con Qualità e Sviluppo Rurale. I costi di soggiorno e trasferimento per gli Stage sono a carico del partecipante.

La valutazione dovrà concludersi entro 12 mesi dalla data di iscrizione e terrà conto del risultato delle verifiche intermedie valutate in trentesimi.

6. Modalità e quota di iscrizione

Per iscriversi al corso è necessario accedere alla Home page del sito dell'Università (www.unitelmasapienza.it), alla voce "Iscriversi".

La quota di iscrizione al corso è di € 750.00.

Per i residenti nei Comuni dell'Unione dei Comuni della Valdichiana Senese o per adesioni provenienti da Qualità e Sviluppo Rurale è prevista una riduzione: per questi soggetti la quota di iscrizione è pari a € 500.



A seguito dell'iscrizione, lo studente riceverà una chiave di accesso (userid e password) e potrà accedere ai servizi didattici in rete (fruizione per 12 mesi delle lezioni e della relativa documentazione secondo il modello delle lezioni digitali adottato dall'Università; tutoraggio; comunicazione con i docenti; ecc.).

La lezione è fruibile (24 ore su 24) sia nella versione audio-video e video, integrata dai documenti citati dal docente nelle lezioni, sia nella versione Mp3.

Lo studente ha il diritto di scegliere di effettuare uno stage facoltativo presso un'azienda a propria scelta, oppure presso uno dei produttori di vino convenzionati con il Corso. Tra i produttori convenzionati vi sono gli aderenti al Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. Il produttore convenzionato si attiverà per la realizzazione di tutte le condizioni adeguate per permettere un'attività di stage efficace e proficua. Attraverso l'attività di tutoraggio verranno fornite agli iscritti tutte le informazioni in ordine alle convenzioni.

7. Programma

PARTE TEORICA

Modulo 1° - Introduzione e normativa sul "biologico" - IUS/04 (4 CFU)

Dott. Stefano Biagiotti

1. Introduzione al corso
2. Definizione di "biologico"
3. Il quadro normativo europeo. I Regolamenti del Consiglio
4. Quadro normativo europeo. I Regolamenti della Commissione
5. Quadro normativo europeo sul vino
6. Quadro normativo italiano per uva e vino biologico
7. Adesione al sistema biologico
8. Controlli nel sistema bio ed etichettatura
9. Aiuti al settore biologico
10. Il mercato dei prodotti biologici
11. L'innovazione nella conduzione del vigneto
12. La luce nella cantina del futuro

Modulo 2° - I contratti del professionista del settore - IUS/04 (3 CFU)

Prof. Gaetano Edoardo Napoli

1. La prima fase: le trattative. La responsabilità precontrattuale
2. Le informazioni da fornire durante le trattative
3. Nozioni sul contratto
4. Gli elementi essenziali del contratto
5. La somministrazione
6. Somministrazione e Vendita
7. Le clausole del contratto di somministrazione
8. Il patto di esclusiva
9. Le tutele previste dal Codice del consumo
10. La conduzione dell'impresa in famiglia: l'impresa familiare



Modulo 3° - La viticoltura e la conversione del vigneto verso il “biologico” – SECS-P/08 (2 CFU)

Prof. Paolo Sivilotti, Dott. Giovanni Bigot e Dott. Davide Mosetti

1. La vite
2. L'impianto di un vigneto
3. Le notizie botaniche e i caratteri morfologici
4. Le fasi vegetative
5. I sistemi di allevamento e le potature
6. Le fitopatie e i trattamenti nella conduzione tradizionale

Modulo 4° - La conduzione del vigneto biologico – SECS-P/08 (2 CFU)

Prof. Paolo Sivilotti, Dott. Giovanni Bigot e Dott. Davide Mosetti

1. I fattori pedoclimatici per un vigneto biologico
2. La gestione della chioma
3. La conduzione del terreno nel sistema biologico - parte I
4. La conduzione del terreno nel sistema biologico - parte II
5. La difesa dai patogeni in vigneto biologico
6. La difesa dai parassiti nel vigneto biologico

Modulo 5° - La conduzione della cantina biologica – SECS-P/08 (2 CFU)

Dott. Enrico Nicolis, enologo

1. Regolamenti vino bio
2. Nozioni di chimica enologica
3. Vinificazione in bianco
4. Vinificazione in rosso
5. Chimica del vino
6. SO₂ ed additivi nel vino

Modulo 6° - Sostenibilità della produzione biologica - SECS-P/08 (2 CFU)

Ing. Artemio Mariotti

1. La sostenibilità ambientale
2. La sostenibilità economica
3. La sostenibilità sociale
4. Indicatori di sostenibilità
5. La sostenibilità nella filiera vitivinicola
6. Vantaggi della sostenibilità nella filiera vite-vino

Modulo 7° - Strategie aziendali per la concorrenza nel mercato del vino - SECS-P/08 (4 CFU)

Prof.ssa Maria Gabriella Briotti

1. Introduzione al marketing
2. Segmentazione e target
3. Il mercato del vino - parte I



4. Il mercato del vino - parte II
5. Il mercato del vino in Italia
6. Analisi SWOT del mercato italiano del vino
7. I mercati del vino biologico
8. Consumatori e imprese BIO
9. Strategie di vendita
10. Strategie di prezzo
11. La distribuzione nel mercato vino
12. Comunicare il vino

Modulo 8° - Il sistema di certificazione aziendale: una garanzia per l'impresa - SECS-P/08 (4 CFU)

Dott.ssa Ludovica Curcio

1. Introduzione alla certificazione
2. Certificazioni di prodotto e di processo
3. Certificazioni cogenti e volontarie
4. Sostenibilità e norme ISO
5. Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare
6. Certificazione ISO 22000
7. Il sistema di rintracciabilità della filiera alimentare
8. Sviluppo della sostenibilità vitivinicola
9. Certificazione ISO 9001
10. Certificazione ISO 14001
11. Occupational Health and Safety Management Systems
12. Caso studio

Modulo 9° - Metodi statistici per le aziende vitivinicole - SECS-S/01 (5 CFU)

Prof. Pasquale Sarnacchiaro

1. Introduzione alla statistica - parte I
2. Introduzione alla statistica - parte II
3. L'indagine statistica
4. La rappresentazione tabellare
5. Il questionario
6. La rappresentazione grafica
7. Scale di misura
8. Indici di tendenza Central
9. Indici di Variabilità
10. Studio di Concentrazione
11. Correlazione e Regressione
12. Relazioni statistiche
13. Analisi statistica sensoriale - parte I
14. Analisi statistica sensoriale - parte II



PARTE PRATICA

1. Lezione pratica presso l'azienda vitivinicola - SECS-P/08 (0,5 CFU)

Analisi pratica presso l'azienda per l'acquisizione delle competenze per la conduzione in campo di un vigneto con il metodo biologico.

2. Lezione pratica presso la cantina - SECS-P/08 (0,5 CFU)

Analisi pratica presso la cantina per l'acquisizione delle conoscenze pratiche per la produzione in cantina di un vino con il metodo biologico.

3. Laboratorio SECS-P/08 (1 CFU)

Analisi pratica presso il laboratorio, con illustrazione delle strumentazioni e prove di analisi chimiche del vino.

INFORMAZIONI

Università degli Studi di Roma
UnitelmaSapienza
www.unitelmasapienza.it
info@unitelmasapienza.it