



# TECNICO ESPERTO IN PROMOZIONE DEI PRODOTTI ENOLOGICI - Percorso formativo riservato al canale universitario

Settore ISFOL: 24 - DISTRIBUZIONE COMMERCIALE

SubSettore ISFOL: 2404 - Varie distribuzione commerciale

Codice Profilo: 2404133

## Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore delle attività dei servizi alle imprese. Si colloca al termine della filiera vitivinicola per valorizzare l'immagine del prodotto finito e favorirne la collocazione sul mercato. Cura la vendita diretta del prodotto individuando per ogni vino il mercato e la tipologia di consumatore più adatto alle sue caratteristiche; concorre ad organizzare attività agri ed enoturistica per favorire la buona riuscita delle azioni promozionali del settore enologico.

## Codice ISFOL (comparto)

2404 - Varie distribuzione commerciale

## Codice ATECO

K74 - ATTIVITÀ DI SERVIZI ALLE IMPRESE

**Tipologia:** Modulo Professionalizzante

**Livello europeo qualifica:** IV.c

## Riferimenti normativi

## Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere i principi base della chimica generale ed inorganica.	Chimica generale ed inorganica: struttura atomica della materia, legame chimico, stati di aggregazione della materia, chimica in soluzione, proprietà chimico-fisiche dei principali elementi, rapporti quantitativi nelle reazioni chimiche, equilibri in soluzione.
2	Conoscere i principi fisici di base necessari alla comprensione di alcuni semplici fenomeni.	Fisica: grandezze e unità di misura, meccanica del punto, meccanica dei fluidi, temperatura e calore, suono e ultrasuoni, elettricità, metodi scientifici.
3	Conoscere i principi base della chimica organica.	Chimica Organica: struttura e reattività dei comuni composti organici.

4	Conoscere le basi della biologia vegetale.	Botanica: la cellula e le sue peculiarità, i tessuti e la struttura anatomica dei diversi organi nelle piante superiori; le principali differenze tra i diversi taxa vegetali, loro evoluzione morfologica e modalità di riproduzione.
---	--	--

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di eseguire un'analisi sensoriale dei vini per caratterizzarli dal punto di vista organolettico (degustazione del prodotto).	Analisi sensoriale: nozioni sulla pratica e la disciplina dell'analisi sensoriale dei vini, dei meccanismi e delle analisi delle percezioni sensoriali; terminologia descrittiva dei test di analisi sensoriale, del panel e della qualità nelle sue diverse espressioni.
2	Essere in grado di legare le caratteristiche composizionali ed organolettiche del prodotto finito con la tecnica di vinificazione utilizzata e con il tempo e le modalità dell'eventuale periodo di affinamento.	Enologia: nozioni di chimica enologica e problematiche tecnologiche. Il metabolismo maturativo e la composizione chimica dell'uva; la trasformazione del mosto in vino e la sua successiva fase di maturazione; le alterazioni fisiche, chimiche e biochimiche del prodotto finito.
3	Conoscere la legislazione vitivinicola: adempimenti tecnici ed amministrativi, disciplinari di produzione, organismi di controllo, in particolare per la commercializzazione del prodotto nei mercati esteri.	Legislazione vitivinicola: nozioni su OCM del settore vitivinicolo e rapporti tra normativa comunitarie e nazionale; adempimenti tecnici ed amministrativi; pratiche enologiche; norme della legislazione sulle tipologie merceologiche e sulla qualità; fasi del controllo.
4	Conoscere e saper scegliere la modalità di commercializzazione idonea al prodotto vino; moduli di comunicazione e marketing nel comparto enologico.	Marketing e promozione commerciale dei prodotti enologici: teorie e tendenze dell'odierna commercializzazione ed orientamento sui mercati
5	Essere in grado di legare le caratteristiche composizionali ed organolettiche del prodotto finito con quelle del vitigno impiegato.	Viticoltura: nozioni sul sistema pianta di vite dal punto di vista morfologico e funzionale; la valutazione dei fattori responsabili della produttività; l'individuazione dei fenomeni fisiologici e gli interventi tecnici per massimizzare la qualità delle uve; modalità di compilazione di una scheda ampelografica.

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere e saper applicare le tecniche di problem solving al fine di relazionare il prodotto finito al mercato ed al consumatore internazionale.	Tecniche di Problem Solving: riconoscimento e definizione del problema, dati oggettivi del problema, identificazioni di strategie risolutive, progetto decisionario esecutivo, pianificazione delle decisioni - attuazione azione.

**Durata minima (ore): 629**

**Requisiti di ingresso**

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		ISCRIZIONE UNIVERSITA' DEGLI STUDI, 2° anno del corso di laurea di 1° livello in Viticoltura ed Enologia

**Sbocchi occupazionali**

\*Imprese che operano nel settore enologico ed enoagrituristico; enti pubblici; centri di servizio di settore.

**Professionalità docente**

\*Docenti ed esperti del settore enologico con esperienza formativa.

**Attrezzature e sussidi didattici**

\*Strumentazione per l'analisi sensoriale e la lavorazione del vino.

**Note**

\*Il percorso formativo rilascia 52 crediti formativi universitari (C.F.U.), Sono previste 671 ore di autoformazione