

## **TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E DELLE TRASFORMAZIONI NELLA FILIERA VITIVINICOLA**

### **PROGRAMMA DIDATTICO**

#### **Prima annualità (900h)**

##### **MODULO 1 - LINGUISTICO, COMUNICATIVO E RELAZIONALE - 80 ore**

- Lingua inglese base - 40 ore
- Tecniche di comunicazione e di relazione - 10 ore
- ITC e informatica - 30 ore

##### **MODULO 2 - SCIENTIFICO E TECNOLOGICO - 37 ore**

- Agronomia generale - 10 ore
- Chimica generale propedeutica - 27 ore

##### **MODULO 3 - GIURIDICO ED ECONOMICO DI BASE - 38 ore**

- Il lavoro e attività di impresa - 28 ore
- Tecniche di negoziazione - 6 ore
- Pari opportunità - 4 ore

##### **MODULO 4 - ORGANIZZATIVO E GESTIONALE - 16 ore**

- Tecniche di individuazione e risoluzione del conflitto - 6 ore
- Gestione delle relazioni e delle collaborazioni - 10 ore

##### **MODULO 5 - TECNICO - 142 ore**

- Elementi per lo sviluppo sostenibile - 12 ore
- Cenni di normativa di settore - 16 ore
- Sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro - 34 ore
- Fondamenti di marketing strategico - 14 ore
- Marketing operativo per il settore agro-alimentare - 56 ore
- Valutazione dell'impatto ambientale e strategico - 10 ore

##### **MODULO 6 - PROFESSIONALIZZANTE - 287 ore**

- Fisiologia vegetale - 16 ore
- Elementi di storia dell'agricoltura e della viticoltura ligure - 26 ore
- Aspetti storico-artistici della viticoltura in Liguria - 20 ore
- La viticoltura - 90 ore
- Enologia - 25 ore
- Formazione sommelier 1° livello - 40 ore
- Microbiologia degli alimenti - 20 ore
- Scienze dell'alimentazione - 30 ore
- Green technologies per il riutilizzo degli scarti della filiera agroalimentare - 20 ore

##### **MODULO 8 - STAGE AZIENDALE - 300 ore**

## **Seconda annualità (900h)**

### **MODULO 1 - LINGUISTICO, COMUNICATIVO E RELAZIONALE - 40 ore**

- Lingua inglese specialistica per il sistema agro-alimentare - 40 ore

### **MODULO 2 - SCIENTIFICO E TECNOLOGICO - 20 ore**

- Modelli matematici e statistici - 12 ore
- Strumenti e metodi della ricerca sperimentale per il settore agro-alimentare - 8 ore

### **MODULO 3 - GIURIDICO ED ECONOMICO DI BASE - 10 ore**

- Etica aziendale - 10 ore

### **MODULO 4 - ORGANIZZATIVO E GESTIONALE - 40 ore**

- Modelli organizzativi della qualità - 10 ore
- Modelli di gestione dei processi produttivi di beni e servizi - 28 ore

### **MODULO 5 - TECNICO - 40 ore**

- Cenni di normativa di settore - 20 ore
- Sistemi di controllo su materiali, processi e prodotti - 10 ore
- Analisi sulle produzioni e sui prodotti agro-alimentari - 10 ore

### **MODULO 6 - PROFESSIONALIZZANTE - 373 ore**

- Aspetti storico-artistico-etnografici della viticoltura in Liguria - 20 ore
- Geografia della vitivinicoltura italiana, europea e mondiale - 40 ore
- La viticoltura - 40 ore
- Chimica analitica - 10 ore
- Enologia - 105 ore
- Etica nella gestione del territorio agricolo - 10 ore
- Scienze della nutrizione - 30 ore
- Enoturismo - 40 ore
- Wine experiences nel settore del luxury tourism - 24 ore
- Project work - 54 ore

### **MODULO 7 - STRUMENTI AVANZATI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA E ORGANIZZATIVA - 47 ore**

- Agroalimentare 4.0 - 27 ore
- Applicazione delle tecnologie di remote/proximal sensing alla gestione del vigneto - 20 ore

### **MODULO 8 - STAGE - 330 ore**

## **RICONOSCIMENTO CREDITI FORMATIVI UNIVERSITARI**

Corso di Laurea Triennale: SCIENZE DEL TURISMO, IMPRESA, CULTURA E TERRITORIO

Gli studenti che completeranno il percorso ITS Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni nella filiera vitivinicola, potranno ottenere il riconoscimento di 10 CFU - Crediti Formativi Universitari

Corso di Laurea Triennale: SCIENZE BIOLOGICHE

Gli studenti che completeranno il percorso ITS Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni nella filiera vitivinicola, si stima (in base a quanto concordato con il DISTAV e previa successiva autorizzazione del relativo Consiglio del corso di studi di UNIGE) potranno ottenere il riconoscimento di 16 CFU - Crediti Formativi Universitari.

Corso di Laurea Triennale: SCIENZE AMBIENTALI E NATURALI

Gli studenti che completeranno il percorso ITS Tecnico Superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni nella filiera vitivinicola, si stima (in base a quanto concordato con il DISTAV e previa successiva autorizzazione del relativo Consiglio del corso di studi di UNIGE) potranno ottenere il riconoscimento di 19 CFU - Crediti Formativi Universitari.