

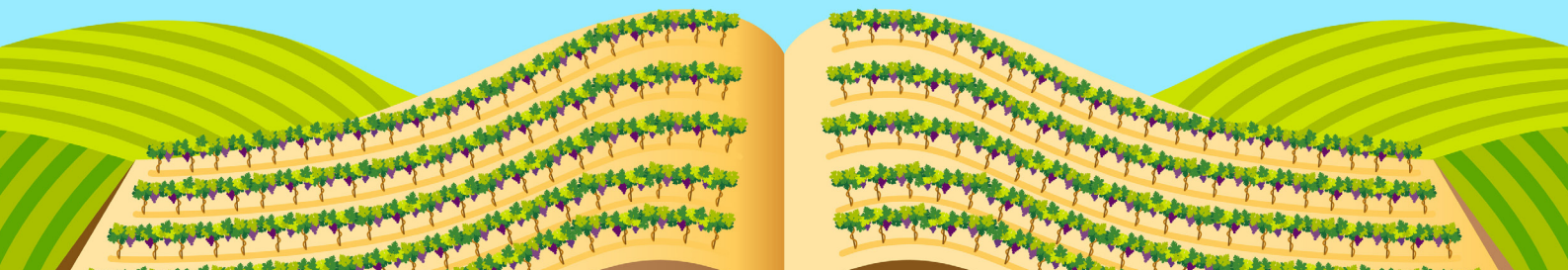
Wine Sustainability Management



MASTER



WINE SUSTAINABILITY MANAGEMENT



DOCENTI

Tra i docenti del Master ci sono imprenditori, professionisti e personalità accademiche di primo piano.

A CHI SI RIVOLGE IL CORSO

È un master di primo livello progettato per chiunque voglia trovare lavoro nel settore vitivinicolo e beneficiare di una formazione specializzata. Sono sempre più richieste figure qualificate che supportino le aziende nel ridurre i costi, migliorare la qualità dei prodotti e incrementare il fatturato dell'azienda.

OBIETTIVI

Creare figure professionali qualificate in grado di supportare le aziende del settore vitivinicolo nel fronteggiare la sfida della sostenibilità e nell'incrementare la propria competitività mediante l'offerta di un percorso multidisciplinare e innovativo.

PLACEMENT

Il Master è spiccatamente orientato all'inserimento dei frequentanti nel tessuto produttivo. Un Ufficio Placement dedicato coadiuverà gli studenti nelle loro attività post-corso, velocizzando il loro ingresso o avanzamento nel mercato del lavoro attraverso la creazione di connessioni con aziende e organizzazioni di settore.

DURATA DEL CORSO E FREQUENZA

Il Master ha durata annuale (è ammesso il 20% di assenze giustificate) ed è organizzato in 7 Moduli didattici e 3 laboratori, per un totale di 208 ore di didattica frontale. Le lezioni si svolgeranno il giovedì e il venerdì dalle 9 alle 13 e dalle 14 alle 18.

STAGE E VALUTAZIONE FINALE

È previsto uno stage di 450 ore presso aziende o enti del settore vitivinicolo. Per gli iscritti che svolgono già attività lavorativa, lo stage può essere sostituito con un Project Work di approfondimento.

La valutazione Finale si basa su prove di verifica intermedie delle capacità acquisite dai partecipanti.

METODOLOGIA E MATERIALI

Verranno fornite dispense e materiale didattico volto a fornire competenze trasversali di natura economico-finanziaria, giuridica, tecnica, linguistica e manageriale.

CORSI DI FORMAZIONE

Al fine di migliorare il proprio profilo professionale si possono acquistare singolarmente i seguenti corsi (**per i quali non è richiesta la laurea**):

- Il governo della sostenibilità integrata nelle aziende del settore agroalimentare (euro 790,00)
- Marketing e comunicazione della sostenibilità del vino (euro 1570,00)
- La misurazione, il controllo e la rendicontazione delle performance sostenibili (euro 1570,00)

COSTI E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Il costo totale è di 8500 euro (comprensivo di IVA e materiali). È possibile rateizzare la somma versando una quota di iscrizione di 4000 euro e una seconda soluzione da 4500 euro.

Gambero Rosso | Città del gusto Roma ☎ 06 55112309 ✉ carrega@gamberorosso.it
Università di Siena | Patrice De Micco ☎ 333 5250865 ✉ wsm@unisi.it



<http://wsm.santachiaralab.unisi.it/>

📱 @wsmSIENA



PROGRAMMA

MODULO 1: IL GOVERNO DELLA SOSTENIBILITÀ INTEGRATA NELLE AZIENDE DEL SETTORE AGROALIMENTARE*

Responsabile: Prof.ssa Maria Pia Maraghini, Università di Siena
Ore didattiche Frontali: 16

Partendo dalla definizione della sostenibilità in azienda e dalle sue dimensioni, il modulo Fornisce competenze specifiche sulla sostenibilità integrata nel settore agroalimentare e, nello specifico, del vino.

MODULO 2: LA REGOLAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE E VITIVINICOLO

Responsabile: Prof. Massimiliano Montini, Università di Siena, Prof.ssa Sonia Carmignani (Università di Siena)
Ore didattiche Frontali: 24

Il modulo affronta le regolamentazioni nazionali ed europee che disciplinano la sostenibilità nel settore agroalimentare e vitivinicolo, il diritto del lavoro e aspetti assicurativi e doganali. Oltre a Fornire competenza sul quadro normativo, si presentano dei business case relativi all'implementazione della normativa sulla sostenibilità.

MODULO 3: SOSTENIBILITÀ E MODELLI DI BUSINESS NEL SETTORE DEL VINO: CARATTERI STRUTTURALI E IMPLICAZIONI STRATEGICHE E GESTIONALI

Responsabile: Dott. Riccardo Ricci Curbastro, Gambero Rosso
Ore didattiche Frontali: 16

Il modulo presenta il concetto di modello di business applicato alle aziende vitivinicole e alla gestione delle stesse all'interno della sostenibilità; in particolare, mira a far emergere i comportamenti strategici che le aziende possono adottare mediante azioni sostenibili.

MODULO 4: MARKETING E COMUNICAZIONE DELLA SOSTENIBILITÀ DEL VINO*

Responsabile: Prof. Lorenzo Zanni, Università di Siena
Ore didattiche Frontali: 32

Il modulo Fornisce competenze e abilità nella gestione del marketing del vino e del suo brand management. In particolare Fornisce un quadro operativo delle strategie di marketing da implementare nel quadro della sostenibilità. Fornisce gli strumenti per essere in grado di condurre un'analisi dei bisogni e dei comportamenti di consumo. Inoltre, dà competenze circa la gestione e l'implementazione di iniziative di comunicazione integrata.

MODULO 5: LA MISURAZIONE, IL CONTROLLO E LA RENDICONTAZIONE DELLE PERFORMANCE SOSTENIBILI*

Responsabile: Prof.ssa Maria Pia Maraghini, Università di Siena
Ore didattiche Frontali: 32

Il modulo offre competenze specifiche, volte all'integrazione della sostenibilità nei meccanismi gestionali dell'impresa e Fornisce competenze di pianificazione strategica, budgeting, analisi e monitoraggio dei costi e degli scostamenti. Inoltre, si esamina la reportistica della sostenibilità e il ruolo della sostenibilità nel rapporto banca-impresa.

MODULO 6: LA SOSTENIBILITÀ NELLA FILIERA DEL VINO

Responsabile: Ing. Paolo Cuccia, Gambero Rosso
Ore didattiche Frontali: 24

Il modulo parte dall'analisi dell'organizzazione della distribuzione del vino in Italia e nel mondo e i cambiamenti in atto. Si esamina poi il ruolo del leader di Filiera per il settore del vino e l'attività di export. Infine si presentano e analizzano business case riguardanti prodotti sostenibili nel mercato.

Modulo 7: Nuova imprenditorialità sostenibile nel settore vino

Responsabile: Prof. Lorenzo Zanni, Università di Siena
Ore didattiche Frontali: 12

Il modulo Fornisce un quadro generale sul percorso di nascita di un'impresa e degli elementi che lo caratterizzano, con particolare attenzione alle imprese vitivinicole. Si presentano poi casi ed esperienze concrete di sostenibilità nel settore del vino.

LABORATORIO 1: PROCESSI PRODUTTIVI, ANALISI SENSORIALE E TECNOLOGIA NEL SETTORE VINO

Responsabile: Dott. Paolo Zaccaria, Gambero Rosso
Ore didattiche Frontali: 20

Questo laboratorio Fornisce competenze specifiche in merito ai processi produttivi delle aziende vitivinicole e alla descrizione del vino attraverso l'analisi sensoriale, comprendendo dunque vista, olfatto, gusto e tatto. Inoltre, si affronta l'innovazione tecnologica nel settore del vino, dal punto di vista delle opportunità e delle capacità di gestione che essa richiede.

LABORATORIO 2: LINGUA INGLESE

Responsabile: Dott. Lorenzo Ruggeri, Gambero Rosso
Ore didattiche Frontali: 24

Questo laboratorio Fornisce competenze linguistiche per operatori nel settore del vino e pone molta attenzione alle abilità di ascolto e dialogo, oltre che alla scrittura sia formale che informale.

LABORATORIO 3: PROJECT WORK PER LA VALORIZZAZIONE DELLE COMPETENZE APPRESE

Responsabile: Dott. Michele Manelli, imprenditore (titolare dell'azienda Salcheto)
Ore didattiche Frontali: 8

I partecipanti sono chiamati a scrivere un Project Work in merito alla loro esperienza di stage. Sono previste lezioni specifiche per sviluppare abilità di scrittura e di rielaborazione di contenuti.

* I moduli contrassegnati con asterisco possono essere acquistati separatamente come corsi di alta formazione