Universitas Mercatorum

Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

GAMBERO ROSSO

ALTA FORMAZIONE

La filiera enogastronomica: dal produttore all'esportazione

1ª Edizione

750 ore 30 CFU

Anno accademico 2020/2021

ALFO095

Titolo	La filiera enogastronomica: dal produttore all'esportazione
Edizione	1ª Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2020/2021
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 750 ore corrispondenti a 30 CFU

Presentazione	Dalla collaborazione tra Universitas Mercatorum e Gambero Rosso, nasce il progetto Gambero University. Una offerta formativa unica di Corsi di Laurea, Master e Alta formazione riservato a giovani diplomati e lavoratori della filiera agroalimentare, della ristorazione, della ospitalità e del turismo. All'interno del catalogo è presente il seguente corso di Alta Formazione - **La filiera enogastronomica: dal produttore all'esportazione** L'intento primario del corso è quello di offrire conoscenze e strumenti per valorizzare l'eccellenza e la biodiversità italiana in chiave export, per comprendere quali sono gli elementi su cui puntare per migliorare la marginalità. La competizione internazionale non può avvenire sul piano dei prezzi bassi e della scarsa qualità: il vantaggio competitivo dell'Italia nell'economia mondiale continuerà a fondarsi su prodotti unici, sulla gestione efficace delle catene di valore e sull'accesso ai mercati di tutto il mondo. A tal fine, è necessario che le imprese dispongano delle conoscenze e degli strumenti per poter valorizzare i propri prodotti e servizi. Personalizzare, innovare, digitalizzare sono le parole chiave guardare al mercato e aumentare le vendite. Il corso intende approfondire: • le particolarità giuridiche da conoscere nei contratti di vendita internazionale • I punti essenziali da controllare nei diversi contratti di intermediazione (agenti, distributori) • L'adattamento delle condizioni generali di vendita al commercio internazionale • La logistica e il packaging rispetto ai prodotti da esportare • I mercati target in funzione della loro attrattiva • I criteri di scelta degli intermediari (i canali di vendita): vantaggi e limiti delle diverse soluzioni con l'opportuna pianificazione delle vendite all'estero • Le risorse economiche e gli investimenti necessari
Finalità	Formare professionisti qualificati, orientati all'operatività internazionale tali da consentire il pieno sfruttamento delle opportunità offerte dai processi di integrazione economica. Negli ultimi decenni le imprese hanno dovuto affrontare un contesto competitivo in rapida evoluzione, contrassegnato da una spiccata globalizzazione degli scambi e da una sempre maggiore integrazione dei mercati: l'internazionalizzazione come un'asse portante delle strategie aziendali per la tutela o per la conquista di nuove quote di mercato e per la stessa sopravvivenza in settori caratterizzati all'incidenza di elevati costi di produzione.

Riconoscimenti	Il corso permetterà il riconoscimento del numero di crediti formativi (CFU) utili all'iscrizione al secondo anno (31 CFU) della laurea triennale in: • L-15 - Scienze del Turismo • L-GASTR - Gastronomia, Ospitalità e Territori • L-12 - Lingue e mercati **N.B: Il riconoscimento dei CFU per l'iscrizione al secondo anno di uno dei CdL, avverrà a partire dall'anno accademico successivo a quello di iscrizione al Corso di Alta Formazione.** Nel momento in cui il corsista, tramite la procedura di riconoscimento CFU conferiti da questo corso, perfezionerà l'iscrizione ad uno dei nostri corsi di laurea, egli dovrà essere in regola con il pagamento della Tassa regionale per il diritto allo studio dovuta alla Regione Lazio di 140 euro. Nel caso in cui lo studente superi i 31 CFU di riconoscimento, verrà iscritto al 2° anno del corso di laurea. In questa fattispecie, lo studente dovrà versare la tassa regionale del primo e del secondo anno, all'atto dell'iscrizione, così come da termini di legge A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca, un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.
Docenti	Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da: • Prof. Aurora Cavallo • Prof. Ferdinando Albisinni • Prof.Maria Zifaro • Prof. Gianpaolo Basile • Prof. Francesco Maria Olivieri
Destinatari	• **AZIENDE CANTINE E CONSORZI,** • **ASSOCIAZIONI E FEDERAZIONI PER I PROFESSIONISTI DIPLOMATI CHE DESIDERINO APPROFONDIRE**
Strumenti didattici	Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le credenziali necessarie per accedere alla piattaforma dove potrà reperire tutti gli strumenti didattici elaborati e a sua disposizione 24h su 24h: • Lezioni video on-line • Webinar su tematiche trasversali • Materiale didattico appositamente preparato; • Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento); • Test di valutazione

Contenuti

	Tematica	SSD	CFU
1	L'agroalimentare locale ed internazionale: caratteristiche e attrattività	AGR/01	7
2	Diritto agroalimentare	IUS/03	3
3	Principi di sociologia dell'alimentazione	SPS/08	5
4	Organizzazione aziendale, processo produttivo e gestione delle risorse umane	SECS-P/10	2
5	Il marketing digitale per la gastronomia	SECS-P/08	6
6	Le denominazioni di origine: quando il prodotto è di qualità	M-GGR/02	2
7	La logistica e il packaging	ING-INF/17	2
8	Le nuove tecnologie agroalimentari	ING-INF/01	2
9	prova finale		1
	Totale		**30**

Attività

Il corso è composto da 8 Moduli così distribuiti:

MODULI

- L'agroalimentare locale ed internazionale: caratteristiche e attrattività
- Diritto agroalimentare
- Principi di sociologia dell'alimentazione
- Organizzazione aziendale, processo produttivo e gestione delle risorse umane
- Il marketing digitale per la gastronomia
- Le denominazioni di origine: quando il prodotto è di qualità
- La logistica e il packaging
- Le nuove tecnologie agroalimentari

Titoli ammissione

Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:

- Diploma di Scuola Superiore.

Termini iscrizione

31 Luglio 2021

Condizioni	L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento dei 40 partecipanti. L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.
Quota di iscrizione	**€ 500,00** (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Standad **€ 400,00** (ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo) Convenzione dipendenti Gambero Rosso Convenzione dipendenti Gambero Rosso
Modalità pagamento	Il pagamento della quota di iscrizione e della marca da bollo, assolta virtualmente (da non apporre sulla domanda), avviene, secondo lo schema indicato nella presente scheda, mediante bonifico a favore di: **UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM** alle seguenti coordinate bancarie: **IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780** Indicare nella causale del bonifico "Nome, Cognome e Codice Fiscle del corsista" seguito dal Codice del corso e numero edizione. Si informa che non saranno emesse quietanze sui pagamenti ricordando che, ai fini fiscali per la determinazione del reddito, il bonifico, eseguito secondo le su riportate istruzioni, consente la detrazione del costo del corso.
Titolo Rilasciato	**Attestato di Alta Formazione** Per il rilascio dell'**Attestato di Alta Formazione** e il relativo riconscimento **CFU**, lo studente dovrà: • Superare gli esami intermedi • Superare la Prova Finale ?A conclusione del percorso formativo, unitamente all'Attestato/Diploma, la Gambero Rosso University consegnerà a tutti i titolari di azienda del settore Ho.Re.Ca., un marchio adesivo da poter esporre all'interno dei locali.
Trattamento dati personali	I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente

Informazioni	Per qualsiasi informazione inviare una e-mail al seguente indirizzo: **orientamento@unimercatorum.it**; info allo **06.88.37.33.00** **N.B.** Terminato il corso di Alta Formazione **"La filiera enogastronomica: dal produttore all'esportazione"**, gli studenti intenzionati ad iscriversi ad uno dei Corsi di Laurea di Universitas Mercatorum (**L-Gastr** Gastronomia, ospitalittà e territori; **L-12** Lingue e Mercati; **L-15** Scienze del turismo; **L-18** Gesione di impresa; **LM-52** Relazioni internazionali per lo sviluppo economico; **LM-77** Management), usufruiranno di uno sconto e verseranno una retta annuale di € **1.500,00**.