

**FONDAZIONE ACADEMY ITS**

**PER LE NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY EMPORIUM DEL GOLFO  
AGROALIMENTARE TRAPANI in breve ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO**  
 Via John Fitzgerald Kennedy n.2 – 91011 - Alcamo (TP)  
 Tel: +39 0924 507600 - PEO: info@itsemporiumdelgolfo.it - FB: @itsemporiumdelgolfo  
 PEC: itsemporiumdelgolfo@pec.it - sito: www.itsemporiumdelgolfo.it  
 C.F.: 93081740818 - CIR: GBF506 - Codice REA: TP-194287



FONDAZIONE ITS ACADEMY EMPORIUM DEL GOLFO  
**Prot. 0002579 del 19/12/2025**  
 IV (Uscita)

## **RIAPERTURA BANDO SELEZIONE ALLIEVI**

<b>TITOLO DELL'AVVISO</b>	Avviso 28 - Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia
<b>TITOLO PROGETTO</b>	Wine Export Manager
<b>CODICE CIP</b>	2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28_25/0033
<b>CODICE CUP</b>	G74D25004830006
<b>FIGURA NAZIONALE</b>	4.1.6 Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari
<b>SEDE CORSO</b>	Partanna (TP) - Via Castelvetrano, snc

La Fondazione Academy ITS per le nuove tecnologie per il Made in Italy Emporium del Golfo agroalimentare Trapani, con sede legale in Alcamo (TP) via J. F. Kennedy n. 2 Cap. 91011, C.F. 93081740818, in riferimento all'Avviso pubblico n. 28/2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 "OFFERTA FORMATIVA DI ISTRUZIONE TECNOLOGICA SUPERIORE (I.T.S.) IN SICILIA - Biennio 2025-2027, approvato con D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025, pubblica il presente Bando per l'avvio della procedura di selezione finalizzata all'ammissione di n. 4 allievi al seguente corso:

- **TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI  
WINE EXPORT MANAGER**  
 CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28\_25/0033 - CUP: G74D25004830006  
 Sede corsuale: Via Castelvetrano, snc - 91028 Partanna (TP)

### **1 - DESCRIZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**

Il **Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** è una figura altamente specializzata formata attraverso un percorso biennale post-diploma presso un ITS Agroalimentare. Il Tecnico superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari sarà in grado di organizzare e gestire, nel rispetto della normativa vigente, il controllo qualitativo e sistematico delle principali filiere agroalimentari, pianificando l'organizzazione dei processi aziendali e gestendo l'intero processo di commercializzazione dei prodotti agricoli ed agro-alimentari. Sarà, inoltre, in grado di gestire i rapporti commerciali e le attività connesse al lancio dei prodotti agroalimentari, la gestione e la fidelizzazione della clientela e lo sviluppo dell'innovazione tecnologica di processo e di prodotto a supporto delle imprese agroalimentari. La figura si colloca in un contesto aziendale globale, supportando le imprese nella penetrazione dei mercati esteri, nella promozione del brand, nella gestione dei rapporti commerciali internazionali e nell'organizzazione logistica e doganale delle esportazioni.

**Il Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** potenzierà le seguenti caratteristiche:

1. Manager addetto ai mercati stranieri
2. Conoscere la lingua inglese
3. Nozioni di economia e diritto internazionale per gestire transazioni e negoziazioni, analisi dei mercati e relative strategie di vendita o conoscenze giuridiche per seguire l'esportazione dei prodotti all'estero non sono sufficienti.
4. Logistica, Trasporti, Internazionalizzazione, norme per esportare il vino all'estero
5. Progettazione e finanza agevolata per la preparazione su bandi e finanziamenti per le cantine: in Italia sono tanti i fondi messi a disposizione dei produttori vitivinicoli dall'Unione Europa.
6. Conoscenza delle filiere enogastronomiche per un corretto accostamento tra vino e prodotto della terra e del mare
7. Conoscenza delle proprietà organolettiche dei prodotti della terra e del mare storia e cultura del prodotto
8. Conoscenza delle principali piattaforme software tematiche
9. Conoscenza dei social media
10. Conoscenza dei mercati internazionali
11. Conoscenza del territorio e dei vini autoctoni per una esilarante narrazione e divulgazione
12. Conoscenza degli itinerari enogastronomici del territorio
13. Gestione dei clienti
14. Piani di promozione delle vendite e attività di marketing
15. Sommelier
16. Organizzazione e la gestione di eventi
17. Gestione dell'e-commerce e del marketplace del vino
18. Data Literacy Saper analizzare i dati, grafici, tavole e riproporli per piani di marketing e-business plan

All'interno del percorso formativo, il **Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** acquisirà le seguenti **Hard skills**:

- Capacità di degustare i vini e di condurre degustazioni guidate, anche in lingua straniera.
- Conoscenza delle tecniche di vendita e di negoziazione internazionale, con particolare attenzione all'approccio ai clienti esteri e alle differenze culturali tra le diverse aree del mondo.
- Nozioni di contrattualistica e normativa doganale, con conoscenza dei principali metodi di spedizione (EXW, FOB, CIF, ecc.), dei dazi e dei costi connessi.

Nel corso della formazione, il **Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** svilupperà inoltre le seguenti **Soft skills**:

- Professionalità
- Versatilità
- Rapidità operativa
- Capacità di cogliere le opportunità

## **2 - OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO**

Il percorso formativo ha l'obiettivo di formare una figura professionale capace di gestire e valorizzare i prodotti agroalimentari e vitivinicoli nei mercati internazionali, integrando competenze tecniche, economiche, commerciali e linguistiche. Il **Wine Export Manager - Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** è in grado di supportare le imprese nelle attività di internazionalizzazione, nella promozione del Made in Italy e nello sviluppo sostenibile delle filiere

agroalimentari. Al termine del percorso, il diplomato sarà in grado di operare nelle seguenti aree di competenza:

#### **1. Gestione e organizzazione aziendale**

- Comprendere la struttura, i processi e la gestione economica delle imprese agroalimentari e vitivinicole.
- Contribuire alla pianificazione strategica e operativa per l'ingresso e il consolidamento nei mercati esteri.
- Applicare principi di sostenibilità, tracciabilità e qualità nel sistema produttivo.

#### **2. Marketing e comunicazione internazionale**

- Analizzare i mercati di riferimento e individuare strategie commerciali mirate.
- Elaborare piani di **marketing e comunicazione** per la valorizzazione del brand e del territorio.
- Utilizzare strumenti di **digital marketing**, social media e storytelling per la promozione del vino e dei prodotti agroalimentari.

#### **3. Commercio estero e internazionalizzazione**

- Gestire le attività di **export management**: contrattualistica, logistica, dogane, pagamenti internazionali.
- Curare i rapporti con importatori, distributori, buyer e operatori del commercio internazionale.
- Partecipare a fiere, eventi promozionali e missioni commerciali all'estero.

#### **4. Competenze linguistiche e interculturali**

- Utilizzare in modo professionale la **lingua inglese commerciale** e una **seconda lingua straniera**.
- Gestire trattative e relazioni con interlocutori internazionali, interpretando correttamente le dinamiche interculturali.

#### **5. Competenze tecnico-enologiche**

- Conoscere le basi di **viticoltura, enologia e degustazione**, indispensabili per la promozione consapevole del vino.
- Comprendere le normative e i disciplinari di produzione dei vini DOP, IGP e DOCG.
- Comunicare in modo efficace le caratteristiche qualitative e territoriali dei prodotti.

#### **6. Competenze digitali e innovative**

- Utilizzare strumenti digitali per la gestione dei clienti (CRM), l'analisi dei dati e l'e-commerce.
- Applicare tecnologie innovative per la promozione, la tracciabilità e la gestione sostenibile delle filiere.

### **3 - COMPETENZE PROFESSIONALI ACQUISITE**

Al termine del percorso formativo di **Wine Export Manager**, il **Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** possiede competenze **tecniche, economiche, linguistiche e gestionali** che gli consentono di operare efficacemente nei processi di **produzione, promozione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli e agroalimentari** sui mercati nazionali e internazionali.

Nello specifico sarà in grado di:

- Analizzare, organizzare e gestire i processi aziendali delle imprese agroalimentari in un'ottica di sostenibilità e qualità.
- Pianificare e attuare strategie di **marketing, comunicazione e internazionalizzazione**.
- Gestire le attività di **commercio estero**, incluse contrattualistica, logistica e procedure doganali.
- Utilizzare strumenti di **digital marketing ed e-commerce** per la promozione dei prodotti.
- Conoscere e valorizzare le caratteristiche tecniche, sensoriali e territoriali dei prodotti vitivinicoli.
- Operare con autonomia, spirito imprenditoriale e capacità di problem solving in contesti aziendali internazionali.

#### **4 - PROSPETTIVE PROFESSIONALI**

Il **Tecnico Superiore per la Gestione delle Imprese delle Filiere Agroalimentari – indirizzo Wine Export Manager** trova collocazione in aziende vitivinicole e agroalimentari orientate ai mercati esteri, consorzi di tutela, enti di promozione del Made in Italy, società di import-export e agenzie di marketing internazionale. Il diplomato è in grado di gestire le relazioni commerciali con operatori esteri, coordinare attività di promozione e vendita sui mercati internazionali, valorizzare i prodotti del territorio e contribuire allo sviluppo competitivo delle imprese nel contesto globale.

AMBITI DI INSERIMENTO	RUOLI PROFESSIONALI	COMPETENZE E ATTIVITÀ PRINCIPALI
<b>AZIENDE VITIVINICOLE E AGROALIMENTARI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wine Export Manager</li> <li>• Responsabile commerciale estero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione dei mercati internazionali</li> <li>• Definizione di strategie di export e vendita</li> <li>• Coordinamento della rete di distributori e buyer esteri</li> </ul>
<b>CONSORZI DI TUTELA E PROMOZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brand Ambassador</li> <li>• Addetto alla comunicazione e promozione del vino</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promozione del Made in Italy</li> <li>• Partecipazione a fiere ed eventi internazionali</li> <li>• Valorizzazione del territorio e dei prodotti DOP/IGP</li> </ul>
<b>AGENZIE DI MARKETING E COMUNICAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing Specialist</li> <li>• Digital Export Manager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione di campagne di marketing internazionale</li> <li>• Gestione dei canali social e dell'e-commerce</li> <li>• Analisi dei mercati esteri</li> </ul>
<b>SOCIETÀ DI IMPORT-EXPORT E DISTRIBUZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Area Manager</li> <li>• Addetto logistica e commercio estero</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestione di contratti, dogane e trasporti internazionali</li> <li>• Negoziazione con partner e clienti esteri</li> </ul>
<b>ENTI E ISTITUZIONI DI PROMOZIONE INTERNAZIONALE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulente per l'internazionalizzazione delle imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Supporto alle PMI agroalimentari nei processi di espansione sui mercati globali</li> <li>• Analisi dei trend e ricerca di nuovi sbocchi commerciali</li> </ul>

#### **5 - DURATA E STRUTTURA DEL PERCORSO**

Il Corso ITS **WINE EXPORT MANAGER - Tecnico Superiore per la gestione delle imprese delle filiere agroalimentari** ha la durata di 4 semestri, per un totale di n. 2000 ore, di cui n. 600 ore dedicate a lezioni d'aula, n. 600 ore di attività laboratoriale, esercitazioni e/o in contesti lavorativi, visite didattiche, project work e n. 800 di attività di stage (Allegato A - Piano di studi).

Il percorso formativo è articolato in Unità Formative relative alle Aree delle Competenze di Base, Trasversali e Tecnico Professionali.

Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì secondo il calendario predisposto dalla segreteria didattica e, comunque, sulla base delle esigenze didattico/organizzative l'impegno giornaliero potrà raggiungere anche le 8 ore giornaliere.

Il Corso è realizzato in lingua italiana ed alcune Unità Formative potrebbero essere svolte in toto o parzialmente in lingua inglese.

Almeno il 60% del monte ore del Corso sarà affidato ad esperti del mondo del lavoro e delle professioni, con esperienza specifica almeno quinquennale.

In caso di disponibilità da parte delle aziende, potranno essere attivati contratti di Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, nel rispetto delle normative nazionali e regionali.

## **6 - DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

Il Corso è rivolto a max. 30 soggetti, giovani e adulti, in possesso di un diploma di scuola secondaria di secondo grado o di un diploma quadriennale di istruzione e formazione professionale di cui all'articolo 15, commi 5 e 6, del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, unitamente a un certificato di specializzazione tecnica superiore conseguito all'esito dei corsi di istruzione e formazione tecnica superiore di cui all'articolo 69 della legge 17 maggio 1999, n. 144, della durata di almeno 800 ore, inoltre bisogna essere residente/domiciliati presso un comune della Regione Sicilia, ed avere delle competenze di base (tecniche, tecnologiche e di lingua inglese).

## **7 - MODALITÀ DI SELEZIONE**

Qualora le iscrizioni superino il numero di posti disponibili si svolgerà una selezione che consisterà in una prova scritta (test a risposta multipla), in un colloquio e nella valutazione del Curriculum Vitae.

Il test a risposta multipla avrà il fine di accertare i requisiti minimi per l'accesso ad un canale formativo di livello post secondario. Saranno valutate conoscenze di cultura generale, inglese, informatica ed aspetti generali riguardanti il sistema agroalimentare.

La prova scritta dovrà essere sostenuta anche da coloro che sono in possesso di certificazioni attestanti conoscenze/competenze di informatica e di inglese. Per la prova scritta saranno attribuiti **max. 45 punti**.

Obiettivo del colloquio sarà quello di verificare la motivazione ed accettare un alto potenziale di competenze di base, tecniche e tecnologiche con particolare riferimento al profilo del corso, oltre alla conoscenza della lingua inglese. Al colloquio sarà attribuito un punteggio **max. di 50 punti**, di cui 20 per la motivazione.

La Commissione procederà inoltre all'esame del Curriculum Vitae e terrà conto della valutazione della coerenza del diploma di scuola secondaria di secondo grado in possesso con il profilo del Corso, della votazione conseguita e di eventuali esperienze formative e lavorative pregresse. A tali valutazioni sarà attribuito il punteggio **max. di 5 punti**. La laurea non costituirà titolo valutabile.

La Commissione, sulla base del punteggio raggiunto alla prova scritta, al colloquio ed alla valutazione del Curriculum Vitae, attribuirà un punteggio max. pari a 100/100 punti e predisporrà una graduatoria di merito.

## **8 - CALENDARIO DELLE PROVE DI SELEZIONE**

Le istanze di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre il **03/01/2026 alle ore 12:00**.

**Il giorno 05/01/2026**, nel caso in cui il numero di istanze pervenute risulti superiore al numero di posti disponibili, sarà pubblicato sul sito web [www.emporiumdelgolfo.it](http://www.emporiumdelgolfo.it), l'elenco degli ammessi alla selezione ed il calendario delle prove (prova scritta e colloquio), previste in presenza presso la sede corsuale.

**Le pubblicazioni sul sito web ufficiale varranno come notifica.**

Qualora il numero di istanze pervenute coincida con il numero di posti disponibili, si procederà direttamente all'ammissione dei candidati, a condizione che siano in possesso dei requisiti previsti al punto 6 del bando.

## **9 - CORSI DI ALLINEAMENTO E RIALLINEAMENTO**

Sulla base dell'esito della selezione, potrà essere programmato, in modalità a distanza (FAD sincrona), un Corso di allineamento (ore extracurricolari), la cui frequenza e valutazione finale positiva sarà obbligatoria per l'ammissione alla frequenza del corso.

Altresì, dopo l'avvio delle attività didattiche, in itinere potranno essere organizzati Corsi di Riallineamento.

## **10 - CERTIFICAZIONE FINALE**

Il Diploma di specializzazione per **"TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI"** sarà rilasciato dal Ministero dell'istruzione e del Merito previa verifica finale delle competenze acquisite.

Saranno ammessi alle prove di verifica finale gli studenti che abbiano frequentato il Corso per almeno 1'80% della sua durata complessiva e che siano stati valutati positivamente dai docenti del percorso medesimo, anche sulla base della valutazione operata dal tutor aziendale, a conclusione delle attività formative, ivi

compresi i tirocini. Ai fini della valutazione complessiva, finalizzata all'ammissione alle prove di verifica finale, si terrà conto altresì degli esiti delle verifiche intermedie predisposte dai docenti dalla Fondazione durante lo svolgimento delle attività formative.

Il Diploma di specializzazione per le tecnologie applicate costituisce titolo per l'accesso ai pubblici concorsi ai sensi dell'articolo 5, comma 2, della L. n. 99 del 2022.

Il Diploma conseguito fa riferimento al **V livello del Quadro Europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente E.Q.F.**

Il Diploma è riconosciuto ai fini dell'accesso all'esame di Stato per le professioni di agrotecnico e perito agrario (articolo 8, comma 2, della L. 99 del 2022).

Il Diploma sarà corredata da un supplemento predisposto secondo il modello EUROPASS diploma supplement, in lingua italiana ed in lingua inglese.

Nell'ambito del Corso è prevista la possibilità, per gli allievi ammessi agli esami finali, di conseguire ATTESTATI spendibili nel mondo del lavoro che saranno rilasciati a fine Corso, (ad es. certificazione linguistica, certificazione informatica, formazione personale alimentarista, attestato primo soccorso).

## **11 - CREDITI FORMATIVI**

Il riconoscimento dei crediti formativi opera: a) al momento dell'accesso ai percorsi; b) all'interno dei percorsi, allo scopo di abbreviare e di facilitare eventuali passaggi verso altri percorsi realizzati nell'ambito del Sistema terziario di istruzione tecnologica superiore di cui all'articolo 1, comma 1 della L. n. 99/2022; c) all'esterno dei percorsi, al fine di facilitare il riconoscimento, totale o parziale, delle competenze acquisite da parte del mondo del lavoro, delle università e delle istituzioni dell'alta formazione artistica, musicale e coreutica nella loro autonomia e di altri sistemi formativi.

Per coloro in possesso del titolo di studio previsto dalla Legge, è previsto il riconoscimento di Crediti Formativi validi per l'accesso all'Esame di Stato per le professioni di Agrotecnico e Perito Agrario.

## **12 - BORSE DI STUDIO**

Il Decreto del Ministro dell'Istruzione e del Merito 26 maggio 2023, n. 96, rende disponibili risorse per borse di studio e svolgimento degli stage e dei tirocini formativi anche all'estero.

I requisiti di accesso alle borse di studio sono:

- Iscrizione ad un corso ITS;
- Indicatore di Situazione Economica Equivalente ISEE inferiore o uguale a EURO 27.726,79 e Indicatore di Situazione Patrimoniale Equivalente (ISPE) inferiore o uguale a EURO 60.275,66;
- Che non fruiscono per il medesimo anno formativo di altre provvidenze analoghe erogate dallo Stato o da altre istituzioni pubbliche e private, in Italia o all'estero.

Sono disponibili (se in possesso dei requisiti sopra indicati) borse di studio rientranti nelle seguenti categorie:

- Borse di studio per studente IN SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo inferiore ai 45 minuti);
- Borse di studio per studente PENDOLARE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo compreso fra i 45 e 90 minuti);
- Borse di studio per studente FUORI SEDE (studente che risiede in un comune la cui distanza dalla sede del corso frequentato sia percorribile con mezzi di trasporto pubblico, in un tempo superiore a 90 minuti).

Sono inoltre previste maggiorazioni delle borse di studio per:

- Studenti con indicatore ISEE inferiore o uguale alla metà del limite massimo di riferimento;
- Studentesse;

- Studenti con disabilità ai sensi dell'art. 3, comma 1, della legge 5/02/92, n. 104 o con un'invalidità pari o superiore al sessantasei per cento;
- Studenti che svolgono il tirocinio all'estero.

### **13 - PRESENTAZIONE DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CORSO ITS**

La domanda di iscrizione al Corso dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- 1) Istanza di partecipazione alla selezione (Allegato 1)
- 2) Informativa trattamento dei dati (Allegato 2)
- 3) Domanda di iscrizione agli interventi FSE+ (Allegato 3)
- 4) Fotocopia Diploma di istruzione secondaria superiore/Autocertificazione del titolo di studio (Art. 46 - lettera 1, m, n - D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445) (Allegato 4)
- 5) Fotocopia documento di riconoscimento e codice fiscale in corso di validità
- 6) Curriculum vitae redatto secondo il formato europeo, sottoscritto e datato
- 7) Copia di eventuali attestati (ECDL, ECDL Avanzato, certificazione di inglese, ecc.)

Pena l'esclusione, la domanda di iscrizione debitamente sottoscritta, **dovrà pervenire all'indirizzo PEC: [itsemporiumdelgolfo@pec.it](mailto:itsemporiumdelgolfo@pec.it)** o PEO: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it); oppure in busta chiusa (consegnata a mano o spedita per posta ordinaria, non farà fede la data di spedizione), **entro e non oltre le ore 12:00 del giorno 03 GENNAIO 2026**, al seguente indirizzo:

- Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo. Via J.F. Kennedy, 2 - 91011 Alcamo.

La busta dovrà riportare i dati del mittente e la seguente dicitura: Richiesta ammissione al Corso ITS Avviso pubblico n. 28/2025: WINE EXPORT MANAGER - TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI

### **14 - TRATTAMENTO DATI E TUTELA PRIVACY**

I dati dei quali la Fondazione ITS entrerà in possesso a seguito del presente Bando verranno trattati nel rispetto della vigente normativa D. Lgs 196/03 e s.m.i. e del GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679.

Il trattamento dei dati personali sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti, come da nota informativa allegata al presente.

Il Titolare del Trattamento è la Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo.

### **15 - INFORMAZIONI**

Il presente bando sarà pubblicato sul sito web ufficiale della Fondazione ITS - [www.emporiumdelgolfo.it](http://www.emporiumdelgolfo.it).

Ulteriori informazioni potranno essere richieste alla Fondazione ITS Academy Emporium del Golfo presso la sede legale ad Alcamo o telefonicamente, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 e dalle 15:00 alle 18:00 - Tel. 0924/507600 e al seguente indirizzo e-mail: [info@itsemporiumdelgolfo.it](mailto:info@itsemporiumdelgolfo.it).

Alcamo li, 19/12/2025

Fondazione ITS Emporium del Golfo \* ITS ACADEMY  
Il Presidente  
Prof. Enzo Giuseppe Munna

**ALLEGATO A**
**Avviso pubblico n. 28/2025 - PR FSE+ Sicilia 2021/2027**

“Offerta formativa di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) in Sicilia - Biennio 2024-2026”

D.D.G. n. 1277 del 27/06/2025

**TECNICO SUPERIORE PER LA GESTIONE DELLE IMPRESE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI  
WINE EXPORT MANAGER**

CIP: 2021.IT.05.SFPR.014/002/04.6/09.02.03/I28\_25/0033 - CUP: G74D25004830006

Sede corsuale: Via Garibaldi n. 63 - 91028 Partanna (TP)

**PIANO DI STUDI**

<b>N</b>	<b>Ambito formativo teorico Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>	<b>ORE</b>
1	Orientamento al ruolo e ricerca attiva del lavoro	20
2	Bilancio delle competenze, comunicazione, dinamiche di gruppo	20
3	Pari opportunità, inclusione sociale, non discriminazione e parità di genere	20
4	Job placement	20
5	Business english	50
6	Informatica ed itc	50
7	Metodi e strumenti per la ricerca di distributori e partner commerciali	30
8	Economia, statistica e gestione dell'impresa agro-alimentare e agro-industriale	30
9	Fondamenti di diritto commerciale di impresa e del lavoro	30
10	Enogastronomia	50
11	Bioeconomia circolare della filiera vitivinicola	30
12	Logistica, trasporti, internazionalizzazione	30
13	Sostenibilità ambientale, sociale ed ecocompatibilità della filiera vitivinicola	30
14	Haccp, sicurezza alimentare	15
15	Benessere organizzativo salute, sicurezza e qualità dell'ambiente lavorativo	30
16	Processi di internazionalizzazione dei prodotti alimentari del vino	25
17	Tecniche e metodi per l'analisi dei mercati nazionali ed internazionali	25
18	Progettazione PSR, PNRR, OCM e finanza agevolata	35
19	Ecopackaging	25
20	Tracciabilità delle filiere e certificazione di origine	15
21	Projectwork	20

<b>N</b>	<b>Ambito pratico/laboratoriale Denominazione Modulo/Unità Formativa</b>	<b>ORE</b>
1	Piattaforme software gestionale	40
2	Laboratorio gestione dell'e-commerce e del marketplace del vino	40
3	Laboratorio di sommelier	40
4	Laboratorio gestione del cliente	20
5	Laboratorio vini autoctoni ed etichettatura	30
6	Laboratorio certificazioni biologiche	35
7	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e prodotti ittici	25
8	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e prodotti carnei	25
9	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e prodotti caseari miele e marmellata spezie ed aromi	15
10	Laboratorio di cooking e degustazione e abbinamento vino e frutta e frutta secca	15
11	Laboratorio di chimica e microbiologia applicata nell'industria enologica	45
12	Laboratorio gestione documentale mercati esteri	25
13	Laboratorio tecniche e gestione culturale in campo	30
14	Laboratorio di tecniche produzione e trasformazione del prodotto	30
15	Laboratorio cooking experience della dieta mediterranea	25
16	Laboratorio promozione tramite social media	30
17	Laboratorio organizzazione e gestione di eventi (project work)	40
18	Laboratorio piani di promozione delle vendite e attività di marketing	40
19	Laboratorio enoturismo	50
<b>STAGE</b>		
L'attività di stage viene interamente svolto in reali ambienti di lavoro con modalità di job shadowing e tutoring on the job. Gli allievi, in base alle propensioni evidenziate durante l'attività d'aula, verranno divisi in strutture e con compiti specifici. Obiettivo dell'azione è lo sviluppo delle competenze professionali in vista dell'inserimento lavorativo e servirà agli stagisti per misurare sul campo la validità delle conoscenze acquisite, le tecniche, i metodi appresi, verificare il proprio grado di apprendimento e le proprie capacità di analisi e decisione.		800