



Università telematica delle
Camere di Commercio Italiane

ALTA FORMAZIONE

Export Manager Food&Wine

1^a Edizione

1000 ore 40 CFU

Anno accademico 2022/2023

ALFO196

Titolo	Export Manager Food&Wine
Edizione	1 ^a Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2022/2023
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 1000 ore corrispondenti a 40 CFU

<p>Presentazione</p>	<p>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.</p> <p>All'interno del catalogo è presente il seguente corso di Alta Formazione - Export Manager Food&Wine</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>A tal fine, è necessario che le imprese dispongano delle conoscenze e degli strumenti per poter valorizzare i propri prodotti e servizi.</p> <p>Personalizzare, innovare, digitalizzare sono le parole chiave guardare al mercato e aumentare le vendite.</p> <p>Il corso intende approfondire:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>le particolarità giuridiche da conoscere nei contratti di vendita internazionale</u> • <u>I punti essenziali da controllare nei diversi contratti di intermediazione (agenti, distributori)</u> • <u>L'adattamento delle condizioni generali di vendita al commercio internazionale</u> • <u>La logistica e il packaging rispetto ai prodotti da esportare</u> • <u>I mercati target in funzione della loro attrattiva</u> • <u>I criteri di scelta degli intermediari (i canali di vendita): vantaggi e limiti delle diverse soluzioni con l'opportuna pianificazione delle vendite all'estero</u> • <u>Le risorse economiche e gli investimenti necessari</u>
<p>Finalità</p>	<p>Formare professionisti qualificati, orientati all'operatività internazionale tali da consentire il pieno sfruttamento delle opportunità offerte dai processi di integrazione economica.</p> <p>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.</p>

<p>Riconoscimenti</p>	<p>Il corso permetterà il riconoscimento di almeno 31 crediti formativi (salvo eventuali altri riconoscimenti da carriere universitarie pregresse) utili all'iscrizione al secondo anno delle lauree triennale in:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>L-GASTR - Gastronomia, Ospitalità e Territori (38 CFU)</u> • <u>L-12 - Lingue e mercati (33 CFU)</u> <p>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.</p>
<p>Docenti</p>	<p>Le lezioni audio-video sono progettate e registrate da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prof. Aurora Cavallo • Prof. Ferdinando Albisinni • Prof. Maria Zifaro • Prof. Gianpaolo Basile • Prof. Francesco Maria Olivieri
<p>Destinatari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AZIENDE CANTINE E CONSORZI, • ASSOCIAZIONI E FEDERAZIONI PER I PROFESSIONISTI DIPLOMATI CHE DESIDERINO APPROFONDIRE
<p>Strumenti didattici</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Lezioni video on-line</u> • <u>Webinar su tematiche trasversali</u> • <u>Materiale didattico appositamente preparato:</u> • <u>Bibliografia e sitografia (link di riferimento consigliati dal docente per approfondimento):</u> • <u>Test di valutazione</u>

Contenuti	Tematica		SSD	CFU
	1	L'agroalimentare locale ed internazionale: caratteristiche e attrattività	AGR/01	8
2	Diritto agroalimentare	IUS/03	4	
3	Principi di sociologia dell'alimentazione	SPS/08	5	
4	Organizzazione aziendale, processo produttivo e gestione delle risorse umane	SECS-P/10	1	
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	4	
7	La logistica e il packaging	ING-INF/17	2	
8	Le nuove tecnologie agroalimentari	INF/01	2	
9	Testimonianza		5	
10	Prova finale		3	
	Totale		40	

Attività	
	<p>Il corso è composto da 9 Moduli così distribuiti:</p> <p>MODULI</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Testimonianze

<p>Adempimenti richiesti</p>	<p>Per il rilascio dell'Attestato di Alta Formazione e il relativo riconoscimento CFU, lo studente dovrà:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Superare gli esami intermedi</u> • <u>Superare la Prova Finale</u>
<p>Titoli ammissione</p>	<p>Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Diploma di Scuola Superiore.</u>
<p>Termini iscrizione</p>	<p>31 Ottobre 2022</p>
<p>Condizioni</p>	<p>L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.</p> <p>Le immatricolazioni ai corsi cominceranno a partire dalla data di Lunedì 8 agosto 2022</p>
<p>Quota di iscrizione</p>	<p>€ 600,00</p> <p>ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione</p>
<p>Modalità pagamento</p>	<p>UNIVERSITÀ TELEMATICA UNIVERISTAS MERCATORUM alle seguenti coordinate bancarie: IBAN IT24 M032 9601 6010 0006 7096 780</p> <p>Indicare nella causale del bonifico "Nome, Cognome e Codice Fiscale 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.</p>
<p>Titolo Rilasciato</p>	<p>Attestato di Alta Formazione</p> <p>?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.</p>
<p>Trattamento dati personali</p>	<p>I dati personali e sensibili saranno custoditi e trattati secondo la norma vigente</p>

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 "**Export Manager Food&Wine**", gli studenti intenzionati ad iscriversi ad uno dei Corsi di Laurea di Universitas Mercatorum (**L-Gastr** Gastronomia, ospitalità e territori; **L-12** Lingue e Mercati; **L-18** Gestione 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**.