

Università telematica delle Camere di Commercio Italiane

## **ALTA FORMAZIONE**

Digital Manager per il Food & Wine

1<sup>a</sup> Edizione

750 ore 40 CFU Anno accademico 2022/2023 ALFO200

Titolo	Digital Manager per il Food & Wine
Edizione	1ª Edizione
Area	GAMBERO ROSSO UNIVERSITY
Categoria	ALTA FORMAZIONE
Anno accademico	2022/2023
Durata	Durata annuale, per un complessivo carico didattico pari a 750 ore corrispondenti a 40 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: Digital Manager per il Food & Wine.
	L'intento primario del corso è offrire una serie di strumenti aggiornati e specifici per poter presentare i prodotti di alta qualità nelle diverse vetrine digitali. Il solo basarsi sui punti di forza classici del made in Italy non è più sufficiente per avere accesso ai mercati nazionali e internazionali.  Risulta fondamentale oggi l'applicazione delle tecniche di storytelling per presentare il prodotto e renderlo di interesse anche per i mercati stranieri dove si necessita di adattare le strategie comunicative alla cultura locale. Il corso
	quindi desidera approfondire:
	- Le tecniche di storytelling e narratologia del prodotto    - Come impostare una digital strategy
	- II marketing specifico per il food&wine
	- Offrire testimonianze di esperienze di successo
	- I media e una comunicazione efficiente

Finalità	Formare professionisti qualificati, in gradi di presentare i prodotti di qualità del made in Italy in un contesto digitale in modo che siano avvincenti e possano calamitare l'attenzione del futuro compratore. Inoltre questi professionisti padroneggeranno le capacità di identificare e sviluppare la migliore strategia digitale per la promozione del prodotto.
Riconoscimenti	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:
	L-20 – Comunicazione e Multimedialità
	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.
Comitato Tecnico Scientifico	Massimiliano Panarai     Stefania Fragapane     Aurora Cavallo     Francesco Maria Olivieri     Alessio Roberti
	Sergio Luciano     Gabriella Mazzoli
Docenti	Le lezioni audio-video sono progettare e registrate da:  • Vincenzo Filetti  • Marco Cocco  • Ornella Esposito  • Stefania Fragapane
Destinatari	Aziende Agricole, Cantine, Consorzi,  Associazioni e federazioni per i professionisti  Diplomati che desiderino approfondire

Adempimenti richiesti

Strumenti didattici	Una volta perfezionata l'iscrizione, il corsista riceve le c	credenziali nece:	ssarie	
	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 di	dal docente per		
	approfondimento);			
	Test di valutazione			
Contenuti	Tematica	SSD	С	
	Raccontare il cibo: tecniche e metodi	L-FIL- LET/14	10	
	2 Food marketing	SECS- P/08	10	
	3 Food photography	L- ART/06	6	
	4 II cibo e i Social	SPS/08	10	
	5 Testimonianze		4	
		Totale	40	
A44::42	Il Coron provede n. E moduli così denominati			
Attività	Il Corso prevede n. 5 moduli così denominati:			
	Raccontare il cibo: tecniche e metodi			
	Food marketing			
	Food photography			
	• Il cibo e i Social			
	Testimonianze			
	ai quali si aggiunge 1 prova finale			

## Superare la Prova Finale

• Superare gli esami intermedi

lo studente dovrà:

Per il rilascio dell'Attestato di Alta Formazione e il relativo riconscimento CFU,

Titoli ammissione	Sono richiesti i seguenti titoli di ammissione:
	Diploma di Scuola Superiore.
Termini iscrizione	31 Ottobre 2022
Condizioni	L'attivazione del corso è subordinata al raggiungimento dei 20 partecipanti.
	L'iscrizione comporta l'accettazione delle condizioni d'utilizzo riportate sul sito di Ateneo.
	Le immatricolazioni ai corsi cominceranno a partire dalla data di Lunedì 8 agosto 2022
Quota di iscrizione	€ 600,00
	ai quali si aggiungono € 50 per spese di bollo da versare in unica soluzione all'atto dell'iscrizione
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 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.



## Universitas Mercatorum Digital Manager per il Food & Wine

Titolo Rilasciato	Attestato di Alta Formazione
	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 "Digital Manager per il Food & Wine", gli studenti intenzionati ad iscriversi ad uno dei Corsi di Laurea di Universitas Mercatorum (L20 Comunicazione e Multimedialità), usufruiranno di uno sconto e verseranno una retta annuale di € 1.500,00