

## **PROGRAMMA CORSO**

Esercizio dell'attività di ENOTURISMO ai sensi dell'art.10 della legge Regionale n.14/2023 e del regolamento Regionale n.5/2024 - 42 ore di cui 20 in FAD – riconosciuto dalla Regione Lazio

## Conoscenze

- Quadro normativo, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività
- Salute e sicurezza sul lavoro, antinfortunistica
- Norme igienico sanitarie
- Cura degli aspetti igienico-sanitari connessi alla somministrazione di alimenti e bevande
- Evoluzione e prospettive
- Modelli aziendali
- Politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale del settore enoturistico
- Accoglienza in azienda
- Valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio
- Emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio
- Associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dei vini, unioni di prodotto, distretti del cibo, etc.)
- Redazione di materiale informativo
- Viticoltura ed enologia nel territorio della Regione inquadramento generale
- Le Denominazioni di Origine
- Le Indicazioni Geografiche Protette
- I vitigni autoctoni e la biodiversità viticola
- L'etichettatura dei vini
- Modelli di offerta in azienda agricola: percorsi guidati, degustazioni visite in cantina ecc.
- Metodi di organizzazione di percorsi enoturistici e progettazione di esperienze pratiche
- Comunicazione: Approcci alla comunicazione dell'offerta di servizi dell'azienda enoturistica

## **Abilità**

- Progettare l'offerta enoturistica, sulla base delle caratteristiche dell'azienda e in base al target group di riferimento;