

CON IL FSE E LA REGIONE DEL VENETO

**IL LAVORO  
CRESCE**



## **CIRCULAR FOOD & WINE**

Corso di 60 ore  
per disoccupati

Tutti i dettagli qui:



<http://bit.ly/corsorsi2020>

Vuoi approfondire le teorie, le tecniche e le esperienze aziendali per applicare l'ECONOMIA CIRCOLARE al settore Food & Wine?

Ti proponiamo un corso FINANZIATO dedicato alla Responsabilità Sociale ed ai processi di Certificazione della Sostenibilità nelle aziende del Primario



Di seguito si propone un'articolazione dettagliata dei contenuti del Corso per disoccupati Circular Food & Wine finanziato nell'ambito dell'omonimo progetto FSE 52-0001-816-2019 – DGR 816/2019, la cui impostazione del programma ha come fondamento il coinvolgimento diretto di aziende e professionisti protagonisti delle migliori pratiche nazionali ed internazionali nel settore, al fine di garantire un approccio dinamico e organico alle tematiche affrontate.

I moduli formativi, per un totale di 60 ore, seguono un percorso di crescita nella conoscenza delle tematiche affrontate e nella capacità di calarle ed applicarle, a livello professionale, su casi aziendali specifici. Partendo dalla responsabilità sociale d'impresa e dai principali aspetti legati all'economia circolare e alla loro declinazione nel mondo vitivinicolo, si affronterà l'ampio panorama delle certificazioni di prodotto ed aziendali. In tal modo verranno forniti tutti gli strumenti fondamentali per garantire un approccio organico all'interno delle tematiche proposte.

---

### **MODULO 1 - Responsabilità sociale d'impresa – 16 ore**

- La sostenibilità integrata nel mondo vitivinicolo: trend e buone pratiche italiane ed internazionali
- Responsabilità ambientale e sociale: le richieste ed i trend del mercato internazionale del vino
- Da "buoni" prodotti a "buone" imprese. L'inclusione degli aspetti sociali ed ambientali nel business d'impresa: società benefit e B Corp

#### Focus: Innovazione sociale,

- Innovazione sociale: di cosa si parla e percorsi di successo aziendali e territoriali
- Come si sposano l'innovazione sociale con food&wine
- La comunicazione degli interventi in RSI ed il mercato

#### Focus: Il percorso B Corp

- Be the change: Stato dell'arte e Trend internazionali della certificazione B Corp
- L'importanza del B Impact Assesement nella gestione del miglioramento

#### Focus: Innovazione energetica

- Il consumo energetico aziendale: alternative green
- Benchmark e buone pratiche, vantaggi economici ed ambientali

### **MODULO 2 - Economia circolare nella filiera agroalimentare e nel vino – 16 ore**

- Economia circolare: principi e modelli di business
- Le potenzialità del passaggio dall'economia lineare a circolare e gli approcci sistemici applicati all'agrobusiness: i vantaggi del pensiero circolare

#### Focus: Il packaging leggero del vino: la filiera della carta e del cartone

- Rafcycle: vantaggi competitivi, strategie ed interventi sostenibili sulle etichette. – Case History con Testimonial
- La gestione forestale come elemento integrante della filiera di fornitura – Case History con Testimonial
- La sostenibilità dei cartoni: il punto di vista di DS Smith

#### Focus: I partner di legno delle bottiglie

- Tappi in sughero: da rifiuto a bioedilizia. Il progetto etico come leva per l'uso virtuoso di un materiale ad alto valore ambientale e sociale – Case History con Testimonial
- Design, valore sociale: nuove microeconomie per la seconda vita del legno, tra progetti di successo di inclusione sociale. – Case History con Testimonial

#### Focus: Materiali circolari: il valore del vetro

- Bottiglie in vetro: sostenibilità e riciclo come leve di competizione: il caso 100% Sicilia.

#### Focus: La filiera dei sottoprodotti di vinificazione

- Tradizione e innovazione nella gestione degli scarti di vinificazione: l'analisi del ciclo di vita (LCA) della grappa. Il caso Bonollo.
- Il ruolo delle distillerie nel meccanismo virtuoso della bioeconomia attraverso la valorizzazione dei sottoprodotti della filiera vitivinicola. La posizione dell'associazione di categoria Assodistillati

- Molecole preziose dalle vinacce per lo sviluppo di prodotto e del territorio: Nobil Bio Ricerche e Poliphenolia
- Enomondo: la partnership di successo di Caviro ed Hera

### **MODULO 3 - Sistemi e i processi di certificazione della sostenibilità. – 16 ore**

- Il panorama delle certificazioni di sostenibilità: aziendali o di prodotto?
- I principali requisiti e l'approccio Life cycle perspective delle UNI ISO 14001:2015
- La certificazione etica: la certificazione SA 8000
- La sostenibilità: biologico, biodinamico o sostenibile?
- Il vino: la sostenibilità tra tradizione ed innovazione

#### Focus: Certificazioni ed etichettatura del vino: VIVA Sustainable

- VIVA Sustainable: la certificazione di sostenibilità del vino del Ministero dell'Ambiente
- Il primo Amarone certificato Viva Sustainable – Case History con Testimonial

#### Focus: Equalitas, Friends of Earth, Biodiversity Friends, SQNPI &Co.

- Prospettive di sostenibilità per le cantine vinicole: come orientarsi per un intervento cucito su misura
- Casi studio Aziendali

### **MODULO 4 – Calcolare, rendicontare e comunicare sostenibilità, circolarità e innovazione– 12 ore**

- Bilancio sociale, bilancio di sostenibilità, bilancio integrato. Metodi, tecniche, indicatori.
- Qual è il bilancio migliore? Presentazione di casi di studio, tra strategie di marketing e

#### Focus: Cielo e Terra: tra economia circolare e trasparenza verso i consumatori

- Gli strumenti adottati dall'azienda per comunicare la sostenibilità ambientale sociale ed etica aziendale. – Case History con Testimonial

#### Focus: L'architettura della sostenibilità del vino

- Wine Architecture e turismo enogastronomico

#### Focus: Le filiere corte ed il vino naturale

- Trend di successo tra slow wines e vini naturali: la nuova (o antica?) filosofia del vino

*[Irecoop Veneto si riserva di modificare l'architettura dei moduli o la composizione del corpo docenti per garantire i migliori risultati di didattica]*