

CALENDARIO DIDATTICO MASTER "VINI ITALIANI E MERCATI MONDIALI" A.A. 2017/2018

	9/11 Nov	16/18 Nov	23/25 Nov	30Nov /2 Dic	14/16 Dic	11/13 Gen	18/20 Gen	25/27 Gen	1/3 Feb	9/11 Feb	15/17 Feb	22/24 Feb	1/3 Mar
Modulo I	16h	16h	16h	16h	16h*								
Corso AIS Liv. I						16h	16h	8h					
Modulo II								8h	16h	16h	8h**	16h	16h

	8/10 Mar	15/17 Mar	22/24 Mar	5/7 Apr	12/14 Apr	19/21 Apr	26/28 Apr	3/5 Mag	10/12 Mag	17/19 Mag	24/26 Mag	7/9 Giu	14/16 Giu
Modulo II	16h	16h	8h***										
Corso AIS Liv. II			4h	16h	16h	4h							
Modulo III						12h	16h	16h	16h	16h	4h ****		
Corso AIS Liv. III											8h	16h	16h *****

Le lezioni si terranno nei seguenti giorni ed orari:

Giovedì : h 15-19

Venerdì: h 9-13 e 14-18

Sabato: h 9-13

Organizzazione della Didattica frontale : Totale ore 300

- Tre Moduli Didattici. Totale ore: 180

Modulo I. Totale ore didattica: 80. * Il giorno 16 dicembre (sabato h 14-16) è previsto l'accertamento scritto relativo al Modulo I.

Modulo II. Totale ore didattica: 120. ** Il giorno venerdì 16 febbraio le lezioni tacciono per consentire la partecipazione dei corsisti della III edizione alla presentazione del Project Work ed esame finale dei corsisti della II edizione

***** venerdì 23 marzo pomeriggio (14-18) sarà dedicato all'accertamento del Modulo II.**

Modulo III. Venerdì 25 maggio dalle 9 alle 12 è previsto l'accertamento del Modulo III

25 marzo (sabato h 9-13)

Modulo III. Totale ore didattica: 80. ** Il giorno 20 maggio (sabato h 11-13) sarà dedicato all'accertamento del Modulo III**

- Corso Sommelier AIS. Organizzato in 3 livelli. Totale ore: 120.

******* La data dell' esame finale (scritto ed orale) per conseguire il diploma di sommelier AIS verrà comunicata nel corso delle attività didattiche. Sarà presumibilmente scelta una data tra la fine di giugno e l'inizio di luglio 2018 (circa 15 giorni dopo la fine delle lezioni)**

Nota: La frequenza dei tre Moduli è obbligatoria con un tetto massimo di assenze pari al 20% delle 280 ore complessive.

Piano Didattico e CFU III edizione Master “Vini Italiani e Mercati Mondiali”

Formazione d’Aula			
I Modulo: Discipline di base e propedeutiche			
Insegnamento	Metodologia didattica	Impegno orario (relativo all’attività didattica assistita)	Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili
Origini e principi della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di viticoltura biologica - Tonutti - D’Onofrio - Scienza - Lorenzetti	Lezioni frontali	30	3
Elementi di enologia e sostenibilità delle produzioni enologiche - Zinnai - Venturi - Mencarelli - Mannelli	Lezioni frontali	20	2
Elementi di legislazione Vitivinicola - Cristiani/Di Lauro/Alabrese/Strambi/ Gerini/Mazzanti	Lezioni frontali	20	2
Elementi di Economia Generale - Giuliani - Rabellotti	Lezioni frontali	10	1
II Modulo: Strategie di marketing e di promozione			
Insegnamento	Metodologia didattica	Impegno orario (relativo all’attività didattica assistita)	Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili
Principi di marketing dei prodotti agro-alimentari Brunori/Scarso	Lezioni frontali	20	2
Marketing dei prodotti enologici Brunori/Scarso	Lezioni frontali	20	2
Web marketing del vino Durante (+ altri)	Lezioni frontali	10	1
Strategie per l’export del vino e la figura dell’export manager Pantini /Ethica sas	Lezioni frontali	20	2
Turismo del vino ed organizzazione di eventi promozionali Penco /Valdastri/Voglino	Lezioni frontali	10	1
Marketing non convenzionale, neuromarketing e “business model innovation” per	Lezioni frontali	20	2

l'internazionalizzazione nelle aziende vitivinicole. Turchetti			
Profili del consumatore di vino nel mondo Cavicchi	Lezioni frontali	10	1
English for wine: How to describe and communicate wines and wine culture at international level. Walthall	Lezioni frontali	10	1
III Modulo: Tecniche di comunicazione ed esperienze, criticità e potenzialità del vino italiano nei mercati mondiali			
Insegnamento	Metodologia didattica	Impegno orario (relativo all'attività didattica assistita)	Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili
Scrivere, descrivere e comunicare il vino tra tradizione e social media Cipresso, Cambi, Torcoli, Cernilli,	Lezioni frontali	20	2
I mercati consolidati	Lezioni frontali	30	3
I mercati in espansione	Lezioni frontali	20	2
I mercati emergenti	Lezioni frontali	10	1
Altre attività formative			
Tipologia	Impegno orario		Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili
Corso di Sommelier	120		12
Elaborazione Project work	50		2
Fase di stage			
Tipologia	Durata totale in ore		Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili
Stage formativo in aziende vitivinicole	450		18

- * Per esigenze didattiche alcune lezioni potranno svolgersi via teleconferenza/skype