**CALENDARIO DIDATTICO MASTER “VINI ITALIANI E MERCATI MONDIALI” A.A. 2016/2017**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 10/12 Nov | 17/19Nov | 24/26Nov | 1/3Dic | 15/17Dic | 12/14Gen | 19/21Gen | 26/28Gen | 2/4Feb | 9/11Feb | 16/18Feb | 23/25Feb | 2/4Mar |
| Modulo I | 16h | 16h | 16h | 16h | 16h\* |  |  |  |  |  |  |  |  |
| CorsoAISLiv. I |  |  |  |  |  | 16h | 16h | 8h |  |  |  |  |  |
| Modulo II |  |  |  |  |  |  |  | 8h | 16h | 16h | 16h | 16h | 16h |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 9/11Mar | 16/18Mar | 23/25Mar | 30/1MarApr | 6/8Apr | 20/22Apr | 27/29Apr | 4/6Mag | 11/13Mag | 18/20Mag | 25/27Mag | 8/10Giu | 15/16Giu |
| ModuloII | 16h | 16h | 10h\*\* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Corso AISLiv. II |  |  |  | 16h | 16h | 8h |  |  |  |  |  |  |  |
| Modulo III |  |  |  |  |  | 8h | 16h | 16h | 16h | 14h\*\*\* |  |  |  |
| Corso AISLiv. III |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 16h | 16h | 8h\*\*\*\* |

**Le lezioni si terranno nei seguenti giorni ed orari:**

**Giovedì : h 15-19**

**Venerdì: h 9-13 e 14-18**

**Sabato: h 9-13**

**Modulo I. Totale ore didattica: 80. \* Il giorno 17 dicembre (sabato h 14-16) è previsto l’accertamento scritto relativo al Modulo I.**

**Modulo II. Totale ore didattica: 130. \*\* Il giorno 25 marzo (sabato h 9-13) sarà dedicato all’accertamento del Modulo II**

**Modulo III. Totale ore didattica: 70. \*\*\* Il giorno 20 maggio (sabato h 11-13) sarà dedicato all’accertamento del Modulo III**

**Corso Sommelier AIS. Organizzato in 3 livelli. Totale ore didattica: 120. \*\*\*\* I giorni giovedì 15 e venerdì 16 giugno saranno dedicati agli esami finali (scritto ed orale) del Corso AIS di Sommelier.**

**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 II 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 |
| Storia della viticoltura italiana, principi di tecniche viticole e di viticoltura biologica  | Lezioni frontali | 30 | 3 |
| Elementi di Enologia | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| Elementi di legislazione Vitivinicola | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| Elementi di Economia Generale | Lezioni frontali | 10 | 1 |
| **II Modulo: Discipline economiche, di comunicazione e culturali marketing** |
| Insegnamento | **Metodologia didattica** | **Impegno orario**(relativo all’attività didattica assistita) | Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili |
| Principi di marketing dei prodotti agro-alimentari | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| Marketing dei prodotti enologici | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| Web marketing del vino | Lezioni frontali | 10 | 1 |
| Strategie per l’export del vino | Lezioni frontali | 10 | 1 |
| Identità territoriali e turismo del vino | Lezioni frontali | 10 | 1 |
| Marketing non convenzionale, neuromarketing e “business model innovation” per l'internazionalizzazione nelle aziende vitivinicole. | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| Profili del consumatore di vino nel mondo | Lezioni frontali | 10 | 1 |
| Scrivere, descrivere e comunicare il vino | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| English for wine: How to describe and communicate wines and wine culture at international level.  | Lezioni frontali | 10 | 1 |
| **III Modulo: Il vino italiano nei mercati mondiali, approcci culturali di comunicazione e marketing: esperienze criticità e potenziali sviluppi** |
| Insegnamento | **Metodologia didattica** | **Impegno orario**(relativo all’attività didattica assistita) | Crediti Formativi Universitari (CFU) acquisibili |
| Mercati consolidati | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| Mercati in espansione | Lezioni frontali | 30 | 3 |
| Mercati emergenti | Lezioni frontali | 20 | 2 |
| 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