

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
Caratteristiche e origini della vite, storia della viticoltura, elementi di tecniche viticole e di viticoltura biologica	Lezioni frontali	30	3
Elementi di enologia e sostenibilità delle produzioni enologiche	Lezioni frontali	20	2
Elementi di legislazione Vitivinicola	Lezioni frontali	20	2
Elementi di Economia Generale	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	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 e la figura dell’export manager	Lezioni frontali	20	2
Turismo del vino ed organizzazione di eventi promozionali	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
English for wine: How to describe and communicate wines and wine culture at international level.	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	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