

CALENDARIO ATTIVITA' DIDATTICHE MASTER 2022

DATA	ORARIO	INSEGNAMENTO	MODULO
FEBBRAIO			
giovedì	17	9.00 - 11.00	INAUGURAZIONE DEL CORSO
giovedì	17	11.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (E. Nicolosi)
venerdì	18	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (E. Nicolosi)
giovedì	24	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (F. Ferlito CREA Acireale)
venerdì	25	9.00-16.00	VISITA TECNICA POTATURA INVERNALE (Arboricoltura Mod. 2 Tecn. colturali) (E. Nicolosi) Az. Santa Maria la Nave – Az. Tenute di Nuna – Az. Barone di Villagrande
MARZO			
giovedì	3	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (F. Ferlito CREA Acireale)
venerdì	4	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (R. Velasco CREA Conegliano TV)
Giovedì 10		9.00-13.00	VITICOLTURA Patologia Modulo Tecniche innovative per la gestione dei patogeni della vite (M. Tessitori)
		14.00-16.00	VITICOLTURA Entomologia Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
Venerdì 11		9.00-13.00	VITICOLTURA Entomologia Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
		14.00-16.00	VITICOLTURA Patologia Modulo Tecniche innovative per la gestione dei patogeni della vite (M. Tessitori)
Giovedì 17		9.00-12.00	ENOLOGIA Microbiologia Modulo Microbiologia enologica (A. Pino)
		12.00-16.00	ENOMARKETING Economia Modulo Economia e gestione delle imprese vitivinicole (I.Peri)
venerdì	18	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (A. Gentile)
giovedì	24	9.00-16.00	ENOLOGIA Idraulica Modulo Sistemi naturali per il trattamento delle acque reflue (G. Cirelli, M. Milani)
venerdì	25	9.00-16.00	VITICOLTURA Entomologia Modulo Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite (P. Suma)
giovedì	31	9.00-16.00	VITICOLTURA Meccanica Mod. Macchine per una gestione sostenibile e innovativa dei vigneti (S. Failla)
APRILE			
venerdì	1	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (S. La Malfa)
giovedì	7	9.00-13.00	ENOLOGIA Enologia (Giuseppe Muratore)
		14.00-17.00	ENOLOGIA Enologia (ONAV)
venerdì	8	9.00-13.00	ENOLOGIA Enologia (Riccardo. Barbagallo)
		14.00-16.00	ENOLOGIA Enologia (ONAV)
giovedì	14	FESTIVITA'	
venerdì	15	FESTIVITA'	
giovedì	21	9.00-11.00	ENOLOGIA Enologia (Riccardo. Barbagallo)
		11.00-13.00	ENOLOGIA Valutazione sensoriale (Elena Arena)
		14.00-16.00	ENOLOGIA Enologia - ONAV Prof. Gregorio Cali
venerdì	22	9.00-16.00	ENOLOGIA Enologia (ONAV)
giovedì	28	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (M. Pisante UniTeramo)
venerdì	29	9.00-13.00	ENOLOGIA Microbiologia enologica (Cristina Restuccia)
MAGGIO			
giovedì	5	9.00-16.00	ENOLOGIA Microbiologia enologica (Cinzia Caggia)
venerdì	6	9.00-13.00	ENOLOGIA Microbiologia enologica (Docente esterno-Paolo Giudici)
venerdì	6	14.00-16.00	ENOLOGIA Enologia (ONAV)

giovedì	12	9.00-16.00	ENOLOGIA	Microbiologia enologica (Cinzia Randazzo)
venerdì	13	9.00-13.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale (ONAV)
		14.00-16.00	ENOLOGIA	Enologia (ONAV)
giovedì	19	9.00-11.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale (Prof. Gerbi)
		11.00-13.00	ENOLOGIA	Enologia - ONAV Prof. Vincenzo Vasta
		14.00-16.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale - ONAV Prof. Gregorio Cali
venerdì	20	9.00-11.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale (Prof. Gerbi)
		11.00-13.00	ENOLOGIA	Enologia - ONAV Prof. Vincenzo Vasta
		14.00-16.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale - ONAV Prof. Gregorio Cali
giovedì	26	9.00-13.00	ENOLOGIA	Tecniche analitiche innovative e frodi - Le frodi in enologia (ICQRF)
		14.00-17.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale (ONAV Prof. Vasta)
venerdì	27	9.00-16.00	Libera	Libera
GIUGNO				
venerdì	3		CHIUSURA DI ATENEO	
giovedì	9	9.00-12.00 13.00-16.00	ENOLOGIA ENOLOGIA	Enologia (Dott. M. Nicolosi Asmundo) Tecniche analitiche innovative e frodi (Dott.sse Parafati e Grasso)
venerdì	10	9.00-11.00	ENOLOGIA	Enologia - Prof. Ferdinando Limone
		11.00-13.00	ENOLOGIA	Enologia - Agr Enotecnico Alessandro Lo Genco
		14.00-16.00	ENOLOGIA	Valutazione sensoriale - ONAV Prof. Gregorio Cali
giovedì	16	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Patologia Mod. Tecn innovative gestione dei patogeni della vite) (M. Tessitori) Aziende territorio etneo	
venerdì	17	9.00-16.00	VISITA TECNICA POTATURA VERDE (Arboricoltura Mod. 2 Tecn. colturali) (E. Nicolosi) Azienda Valle delle Ferle, Caltagirone	
giovedì	23	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Idraulica Mod. Sistemi naturali per il trattamento delle acque reflue) (G. Cirelli, M. Milani) Azienda Santa Tresa, Vittoria	
venerdì	24	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Entomologia Mod. Strategie di controllo degli artropodi dannosi alla vite) (P. Suma) Azienda	
giovedì	30	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura	Modulo 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto (S. Poni UniCattolica Piacenza)
LUGLIO				
venerdì	1	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Arboricoltura Mod 2 Tecniche colturali e innovazioni agronomiche nel vigneto) (S. Poni, E. Nicolosi) Azienda Firriato, Castiglione di Sicilia; Azienda Al-Cantàra, Randazzo	
giovedì	7	9.00-16.00	VITICOLTURA Arboricoltura	Modulo 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite (A. Palliotti Uni Perugia)
venerdì	8	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Arboricoltura Mod 1 Morfologia, Ampelografia e Fisiologia della vite) (A. Palliotti, E. Nicolosi) Azienda I Vigneri, Milo ; Azienda Murgo, Santa Venerina	
giovedì	14	9.00-16.00	Libera	Libera
venerdì	15	9.00-16.00	VITICOLTURA Patologia	Modulo Tecniche innovative per la gestione dei patogeni della vite (M. Tessitori)
giovedì	21	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Patologia Mod. Tecn innovative gestione dei patogeni della vite) (M. Tessitori) Aziende territorio etneo	
venerdì	22	9.00-16.00	Libera	
AGOSTO			STAGE PROJECT WORK*	
SETTEMBRE			STAGE PROJECT WORK*	
OTTOBRE			STAGE PROJECT WORK*	
giovedì	13	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Visita Tecnica Cantine Patria (C. Bellia; V.T. Foti; G. Chinnici)

venerdì	14	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Normativa vitivinicola nazionale ed europea Business Plan - Consigli pratici e errori da non fare (V.T. Foti-G. Chinnici-S. Piceno)
giovedì	20	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Organizzazione e competitività del sistema vitivinicolo italiano- Commercio internazionale (C. Bellia V.T. Foti; E. Pomarici)
venerdì	21	9.00-16.00	VISITA TECNICA (Enologia-Microbiologia enologica) (E. Arena; C. Restuccia) Cantine Barone di Villagrande, Milo	
giovedì	27	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Vino, comunicazione, marketing ed esperienza Enoturismo e valorizzazione territoriale (C. Bellia; V.T. Foti; S. Chironi, T. Graziano)
venerdì	28	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Altri fitofagi della vite (P. Suma) Tecniche innovative di comunicazione per il posizionamento di vini di qualità (F.Farina, V.T. Foti; G. Chinnici; C. Bellia)
NOVEMBRE				
giovedì	10	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Business Plan - Consigli pratici e errori da non fare Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione (C. Bellia; V.T. Foti-S. Piceno)
venerdì	11	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione Visita Tecnica Azienda agricola Graci (C. Bellia; V.T. Foti-G. Chinnici)
giovedì	17	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole Social wine marketing (F. Mangione - C. Bellia- V.T. Foti; Nadali)
venerdì	18	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/ Enomarketing e comunicazione Social wine marketing (C. Bellia; V.T. Foti; Nadali-)
giovedì	24	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Economia e gestione delle imprese vitivinicole/ Enomarketing e comunicazione (C. Bellia; V.T. Foti)
venerdì	25	9.00-16.00	ECONOMIA ENOMARKETING	Enomarketing e comunicazione Economia circolare applicata allo sviluppo sostenibile delle imprese vitivinicole (S. Menghini - V.T. Foti; G. Chinnici; C. Bellia)
			Economia e gestione delle imprese vitivinicole/Enomarketing e comunicazione Visita Tecnica Cantine Costanzo(J. Peri - V.T. Foti; G. Chinnici; C. Bellia)	
NOVEMBRE			STAGE ELABORAZIONE PROJECT WORK*	
DICEMBRE			STAGE ELABORAZIONE PROJECT WORK*	
GENNAIO			STAGE ELABORAZIONE PROJECT WORK*	

* Il master prevede almeno 300 ore di stage che possono essere svolte anche nelle giornate non occupate dalle lezioni ed esercitazioni secondo un calendario concordato con il tutor