

ITALIAN FOOD ACADEMY®
ECCELLENZA ITALIANA
★★★★★



VITICOLTURA

Il Master in Viticoltura è un percorso di formazione full-time che ti insegnerà ad affrontare tutti gli aspetti legati alla gestione di un'attività vinicola, focalizzandosi sulla produzione del vino

Il viticoltore e l'enologo gestiscono le attività del settore vinicolo, necessitando di strumenti, metodologie e un know-how specifico, per gestire con successo l'azienda e tutte le attività legate al vino.

Il Master in Viticoltura permette all'allievo di specializzarsi in questo settore dal respiro internazionale.

Le aziende vinicole di ogni dimensione, dalla piccola struttura a gestione familiare alle grandi multinazionali, hanno bisogno costante di personale specializzato nell'enologia e viticoltura.

Formarsi nel settore significa dunque garantirsi grandi opportunità lavorative e di realizzazione personale.



PROGRAMMA DIDATTICO

Biologia
Agrometeorologia e agronomia
Microbiologia enologica
Cenni di legislazione vitivinicola
Fondamenti di enologia e viticoltura del territorio
Patologie viticole e difesa della vite
Controllo della qualità del vino
Degustazione

PROGETTO FORMATIVO

Lezioni propedeutiche: testi + piattaforma online
Corso online di 20 ore finalizzato al rilascio del Certificato HACCP di 3° livello
Fase d'aula: 48 ore
Fase di stage: 300 ore di stage nella regione di residenza, in modalità part-time o full time
Rielaborazione e divulgazione CV e video CV nella regione di residenza



“Siamo tutti mortali fino al primo bacio e al secondo bicchiere di vino.”

Eduardo Hughes Galeano

