

Programma Corso Mastro Distillatore 2018

1^a settimana	Orario	Argomento	Ore
Giovedì 27/09/2018	14. ⁰⁰ – 14. ³⁰	Presentazione del corso	
Giovedì 27/09/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Dall'Uva alla vinaccia (I)	4
Venerdì 28/09/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Teoria e tecnologia della distillazione (I)	4
Venerdì 28/09/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Teoria e tecnologia della distillazione (II)	4
Sabato 30/09/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Gestione fiscale: attivazione deposito fiscale, accreditamenti, tenuta registri (I)	4
Totale settimana			16
2^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 04/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Impiantistica e flussi di produzione	4
Giovedì 04/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Microbiologia delle vinacce	4
Venerdì 05/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Dall'Uva alla vinaccia (II)	4
Venerdì 05/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Chimica delle vinacce (I)	4
Sabato 06/09/2018	08. ³⁰ – 13. ³⁰	Gestione fiscale: attivazione deposito fiscale, accreditamenti, tenuta registri (II)	4
Totale settimana			20
3^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 11/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Tecniche di preparazione della purea di frutta – Teoria	4
Giovedì 11/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Gestione sicurezza nei luoghi di lavoro	4
Venerdì 12/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Teoria e tecnologia della distillazione (III)	4
Venerdì 12/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Chimica delle vinacce (II)	4
Sabato 13/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	1 ^a Prova pratica di distillazione	5
Totale settimana			21
4^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 18/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Tecniche di distillazione della frutta - Teoria	4
Giovedì 18/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Analisi chimiche I - Laboratorio di chimica	4
Venerdì 19/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Aromi delle grappe: varietali e di fermentazione	4
Venerdì 19/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Biotecnologia dei lieviti	4
Sabato 20/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Merceologia delle bevande spiritose	4
Totale settimana			20
5^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 25/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Aromi delle grappe: varietali e di fermentazione	4
Giovedì 25/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Visita: Cadalpe SpA: dinamica dei flussi	4
Venerdì 26/10/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Visita aziendale: Distilleria Maschio	4
Venerdì 26/10/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Analisi chimiche II – Laboratorio di chimica	4
Sabato 27/10/2018	08. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	2 ^a Prova pratica di distillazione - Gruppo A	5
	09. ⁰⁰ – 11. ⁰⁰	Esercitazione pratica compilazione documentazione fiscale (Tenuta registro telematico) - Gruppo B	2
	11. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Alcolometria - Gruppo B	2
Totale settimana			21
6^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 08/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Marketing dei distillati (I)	4
Giovedì 08/11/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Metodi di analisi sensoriale (I)	4
Venerdì 09/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Visita aziendale: Dist. De Negri - Garbellotto botti	4
Venerdì 09/11/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Gestione ispezione ICQRF	4
Sabato 10/11/2018	08. ³⁰ – 13. ³⁰	2 ^a Prova pratica di distillazione - Gruppo B	5
	09. ⁰⁰ – 11. ⁰⁰	Esercitazione pratica compilazione documentazione fiscale (Tenuta registro telematico) - Gruppo A	2
	11. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Alcolometria - Gruppo A	2

		Totale settimana	21
7^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 15/11/2018	09. ⁰⁰ – 18. ⁰⁰	Prova pratica distillazione vinaccia e frutta – Distilleria Capovilla	8
Venerdì 16/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Metodi di analisi sensoriale (II) (Aula degustazione)	4
Venerdì 16/11/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Merceologia delle bevande spiritose	4
Sabato 17/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Marketing dei distillati II	4
		Totale settimana	20
8^a settimana	Orario	Argomento	
Giovedì 22/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Prove e formulazione dei Blend.	4
Giovedì 22/11/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Visite aziendali: Distilleria Bottega	4
Venerdì 23/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Stabilizzazione e invecchiamento dei distillati. Fattori di qualità e potenziali difetti delle acqueviti	4
Venerdì 23/11/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Tecnologie di produzione di altri distillati	4
Sabato 24/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	3 ^a Prova pratica di distillazione	5
		Totale settimana	21
9^a settimana	Orario	Argomento	
Venerdì 29/11/2018	09. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Consumo distillati: i cambiamenti del gusto e componenti chimici che caratterizzano le note aromatiche del gusto della grappa	4
Venerdì 29/11/2018	14. ³⁰ – 18. ³⁰	Visite aziendali: Distilleria Da Ponte Impresa Granzotto	4
Venerdì 29/11/2018	20. ⁰⁰	Cena fine corso.	
Sabato 30/11/2018	08. ⁰⁰ – 12. ⁰⁰	L'importanza del packaging e la nuova comunicazione nel mercato dei distillati.	4
Sabato 30/11/2018	12. ⁰⁰ – 13. ⁰⁰	Test fine corso	
Sabato 30/11/2018	13. ⁰⁰	Consegna attestati	
		Totale settimana	12

TOTALE CORSO	172
---------------------	------------