

- COD. CORSO N° 16 -

CALENDARIO PRIMO CORSO VITICOLTURA CAMPODARSEGO ANNO 2014

giorno	data	ore	tipo cor	titolo corso	ore	argomento	sede	docente	tutor
martedì	28-gen	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Normativa prodotti fitosanitari: PAN e normativa cogente	Campodarsego c/o Architettura Patron	Pierazzo Simone	Rettore Dario
martedì	4-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Patologia/entomologia della vite	Campodarsego c/o Architettura Patron	Pierazzo Simone	Pastrello
martedì	11-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Concimazione/polature	Campodarsego c/o Architettura Patron	Facchin Stefano	Rettore Dario
martedì	18-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Principi di viticoltura biologica	Campodarsego c/o Architettura Patron	Pierazzo Simone	Rettore Dario
martedì	25-feb	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Linee di difesa integrata	Campodarsego c/o Architettura Patron	Facchin Stefano	Pierazzo Simone
martedì	4-mar	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Linee di difesa integrata	Campodarsego c/o Architettura Patron	Facchin Stefano	Pastrello
martedì	11-mar	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Obiettivo vino: variabili che condizionano il prodotto finale	Campodarsego c/o Architettura Patron	Salmaso Davide (enologo cantina)	Pierazzo Simone
sabato	22-mar	8,00 - 14,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	6	Visita/esercitazioni	Sede da definirsi	Pierazzo Simone	Rettore Dario
martedì	25-mar	20,00-23,00	PSR da 30 ore	QUALIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI	3	Degustazione vini e aspetti organolettici	Campodarsego c/o Architettura Patron	Manera Mauro	Pierazzo Simone

MOD  
~~MOD 3~~  
 MOD 1  
 MOD 2  
 MOD 1  
 MOD 3  
 MOD 1  
 MOD 2  
 MOD 4  
 MOD 2