



CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER ENOTECNICO

ISTITUTO TECNICO AGRARIO LOTTI-UMBERTO I

Corso
professionalizzante,
della durata di un
anno e abilitante al
conseguimento del
titolo di Enotecnico -
art. 8 comma 1, DPR
88/2010.

**CORSO POST DIPLOMA DELLA DURATA DI 1 ANNO PER CONSEGUIRE IL
TITOLO DI ENOTECNICO**

NORMATIVA DI RIFERIMENTO



AMMISSIONE E MISSION

Riservata ai soli diplomati dell'articolazione
Viticoltura ed Enologia dell'indirizzo "Agraria,
agroalimentare e agroindustria"

Il Corso professionalizzante, della durata di un anno, permette di approfondire competenze richieste dal mondo del lavoro (inglese tecnico, informatica), ma anche di perfezionare la preparazione scientifica indispensabile in ambito professionale, oltre che per un possibile percorso universitario successivo (Chimica, Microbiologia, Economia).

Accanto alla formazione teorica assume grande importanza quella pratica, attraverso le attività di alternanza scuola lavoro il cui svolgimento è programmato in diversi periodi dell'anno: stages di alternanza scuola-lavoro, circa 400 ore, suddivisi nell'arco dell'anno scolastico e in concomitanza dei momenti caratteristici delle varie lavorazioni sia di campagna che di cantina; - seminari con esperti delle diverse tematiche del settore; - visite guidate ad aziende viticole e a cantine.

PROFILO DEL DIPLOMATO IN AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA CON SPECIALIZZAZIONE IN ENOTECNICO (ART.8/D.P.R. N 88/15 MARZO 2010)

A CONCLUSIONE DEL PERCORSO L'ENOTECNICO CONSEGUÈ I RISULTATI DI APPRENDIMENTO DI SEGUITO ESPRESSI IN TERMINI DI COMPETENZE:

- ✎ ORGANIZZARE ATTIVITÀ PRODUTTIVE VITIVINICOLE ECOCOMPATIBILI**
- ✎ GESTIRE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E TRASFORMATIVE, VALORIZZANDO GLI ASPETTI QUALITATIVI DEI PRODOTTI E ASSICURANDO TRACCIABILITÀ E SICUREZZA.**
- ✎ INTERPRETARE E SODDISFARE LE ESIGENZE DEL SETTORE DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PROBLEMATICHE DEL TERRITORIO.**
- ✎ APPLICARE LE NORME PREVISTE DALLA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA NAZIONALE E COMUNITARIA ANCHE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.**
- ✎ UTILIZZARE STRUMENTI E METODOLOGIE APPROPRIATE PER EFFETTUARE VERIFICHE E CONTROLLI SUL PRODOTTO.**
- ✎ MONITORARE E GESTIRE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE IN TUTTE LE SUE FASI CON PARTICOLARE RIGUARDO ALL'INTRODUZIONE DI TECNOLOGIE INNOVATIVE.**
- ✎ ELABORARE VALUTAZIONI ECONOMICHE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE.**
- ✎ REALIZZARE ATTIVITÀ PROMOZIONALI PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA FILIERA VITIVINICOLA COLLEGATI ALLE CARATTERISTICHE TERRITORIALI.**

QUADRO ORARIO

ARTICOLAZIONE “VITICOLTURA ED ENOLOGIA” SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO – SESTO ANNO

- ✎ LINGUA INGLESE 99 (CON PARTICOLARE APPROFONDIMENTO AL LINGUAGGIO SCIENTIFICO)
- ✎ APPLICAZIONI INFORMATICHE 66 (SOFTWARE PER LA GESTIONE DEI REGISTRI CANTINA E APPLICAZIONI VARIE)
- ✎ ECONOMIA, MARKETING 66 (CONOSCENZA DEI PRINCIPALI MERCATI ESTERI – GESTIONE DELL'AZIENDA) + LEGISLAZIONE 33 (LEGGI CHE REGOLANO E CHE PERMETTONO DI OPERARE NEL MONDO VITIVINICOLO)
- ✎ VITICOLTURA 99 (INDICI DI MATURAZIONE, SCELTA COLTIVAR, IMPIANTO E GESTIONE DEL VIGNETO ECC.) + 33 CON ITP (POTATURA A LEGNO E VERDE, GESTIONE DELLA CHIOMA ECC.)
- ✎ ENOLOGIA 99 (TECNICHE DI VINIFICAZIONI AVANZATE IN ROSSO, BIANCO E SPUMANTE, PROFILI AROMATICI) + 99 CON ITP (TECNICA DI DEGUSTAZIONE, ANALISI SENSORIALE, UTILIZZO DI AUSILIARI)
- ✎ CHIMICA ENOLOGICA 99 (TEORIA DELLE REAZIONI, PRINCIPALI REGOLE CHIMICHE CHE REGOLANO I PROCESSI NEL VINO) + 99 CON ITP (ATTIVITÀ DI LABORATORIO ANALISI CHIMICHE)
- ✎ MICROBIOLOGIA ENOLOGICA 99 (CONOSCENZA TEORICA E ESERCITAZIONI PRATICHE SU LIEVITI E BATTERI ENOLOGICI) DI CUI 66 CON ITP
- ✎ MECCANICA E COSTRUZIONI ENOLOGICHE 99 DI CUI 33 CON ITP
- ✎ STORIA DELLA VITIVINICOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI 66 (CONOSCENZA DELLE PRINCIPALI ZONE VOCATE PER LA VITE)
- ✎ TOTALE ORE ANNUE DI ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI 1056 DI CUI IN COMPRESENZA 330
- ✎ TOTALE COMPLESSIVO ORE 1056

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

Indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria - articolazione "viticoltura ed enologia"	
specializzazione enotecnico – sesto anno	
Materie	ore
Lingua inglese	3
Applicazioni informatiche	2
Economia, marketing e legislazione	3
Viticoltura	4 (1)
Enologia	6 (3)
Chimica enologica e analisi chimiche	6 (3)
Microbiologia enologica	3 (2)
Meccanica e costruzioni enologiche	3 (1)
Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli	2
Totale ore settimanali	32
<i>di cui in presenza</i>	<i>10</i>

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

1. Periodo di tirocinio enologico > 6 settimane (presso realtà vitivinicole di rilievo in Italia e/o all'estero) durante la vendemmia;

2. Periodo di Tirocinio viticolo di 2 settimane (mese di giugno)

3. Periodo didattico > metà ottobre – maggio (32 ore settimanali)

4. Prova finale
Colloquio con discussione di un elaborato tecnico-pratico

Frequenza obbligatoria: 3/4 dell'orario annuale

ATTIVITÀ DIDATTICA:

- Lezioni frontali

- Viaggio di istruzione nelle principali realtà vitivinicole

- Esercitazioni di laboratorio/cantina

- Seminari di approfondimento

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

PROVA FINALE



RISPOSTA ALLE ESIGENZE PROFESSIONALI DEL MONDO PRODUTTIVO VITIVINICOLO

**IL TITOLO DI ENOTECNICO DA' UNA RISPOSTA ALLE
IMPORTANTI RICHIESTE DEL SETTORE VITIVINICOLO CHE
CHIEDE E VEDE NELLA FIGURA DELL'ENOTECNICO, UNA
PROFESSIONALITÀ PRONTAMENTE SPENDIBILE IN
MOLTE AZIENDE ITALIANE.**