



CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER ENOTECNICO

ITA G. Vivarelli Fabriano



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



- CORSO PROFESSIONALIZZANTE, DELLA DURATA DI UN ANNO E ABILITANTE AL CONSEGUIMENTO DEL TITOLO DI ENOTECNICO – ART. 8 COMMA 1, DPR 88/2010.
- L'ITAS G. VIVARELLI CREDE FERMAMENTE IN QUESTO NUOVO PERCORSO DIDATTICO E INVESTE IN RISORSE UMANE, SPAZI DIDATTICI E LABORATORI AL FINE DI PERMETTERE, AI FREQUENTANTI IL CORSO, L'ACQUISIZIONE DI CONOSCENZE, COMPETENZE ED ABILITÀ ALL'ALTEZZA DELLE RICHIESTE DEL MONDO OPERATIVO: PER SAPER FARE E SAPER FAR FARE OTTIMI VINI.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO



NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

- PREVISTO DAL D.P.R. 15 MARZO 2010 N. 88 (ART. 8 COMMA 1)
- LINEE GUIDA EMANATE CON DIRETTIVA N. 69 DEL 1 AGOSTO 2009
- FONTI NORMATIVE: DECRETO DEL MIUR N. 7431 DEL 24 APRILE 2012 ISTITUISCE L'OPZIONE ENOTECNICO - VI ANNO PER L'ISTITUTO TECNICO INDIRIZZO: AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA - ARTICOLAZIONE: VITICOLTURA ED ENOLOGIA
- ATTIVATO DALL'ANNO SCOLASTICO 2015/16 (NOTA MIUR N. 3189 DEL 14 APRILE 2015)

AMMISSIONE E MISSION



- Il corso è riservato ai soli diplomati dell'articolazione viticoltura ed enologia dell'indirizzo "agraria, agroalimentare e agroindustria".
- Il percorso si articola in **1056** ore di attività teorica, di cui **330** di attività pratiche-laboratoriali, e **400** ore di alternanza scuola lavoro, svolte presso aziende specializzate nel settore enologico.
- Il corso permette di approfondire competenze richieste dal mondo del lavoro e di perfezionare la preparazione scientifica indispensabile in ambito professionale e per il possibile proseguimento degli studi universitari. 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, in concomitanza con i momenti caratteristici delle lavorazioni sia di campagna che di cantina. Seminari con esperti e visite guidate ad aziende viticole e a cantine arricchiscono l'offerta formativa.



- l'istituto Vivarelli ha strutturata una convenzione di collaborazione con il Lycée Viticole-Agricole di Crezancy in Champagne (Francia) che permette agli studenti di frequentare stages professionalizzanti nella realtà viticola dello Champagne.
- Ha stipulato un rapporto di partnership con alcune delle più prestigiose Aziende Vitivinicole delle Provincia di Ancona e Macerata: Moncaro, Cantina Andrea Felici, Tenuta dell'Ugolino, Azienda Agricola Bisci, Az. Agr. Gatti, Belisario.



PROFILO DEL DIPLOMATO IN
AGRARIA, AGROALIMENTARE E
AGROINDUSTRIA CON
SPECIALIZZAZIONE IN
ENOTECNICO DI CUI ALL'ART.8
D.P.R. N. 88 DEL 15MARZO 2010



L'**ENOTECNICO** è un professionista che, dalla coltivazione della vite alla raccolta dell'uva, alla sua vinificazione e all'imbottigliamento del prodotto ottenuto, sovrintende e determina quanto serve, sia pure a diversi livelli, per la produzione di vino e di altri prodotti derivanti dalla vite, fino ad arrivare alla loro commercializzazione.

La sua professionalità si sviluppa principalmente nella responsabilità e nella gestione di complessi viticoli, enologici e vitivincoli con grandi ricadute anche sulla salubrità e genuinità del vino e pertanto verso i consumatori.

La sua attività può esplicarsi in una o più delle cinque fasi produttive che caratterizzano la filiera vitivinicola:

- Produzione dell'uva
- Trasformazione dell'uva, produzione del vino
- Controllo di qualità delle produzioni enologiche
- Marketing e Commercializzazione dei prodotti enologici
- Analisi chimica e microbiologica del mosto e del vino



Le conoscenze e competenze acquisite durante il corso di specializzazione consentiranno al futuro **Enotecnico** di:

1. Organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili, gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
2. Interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio.
3. Applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare.
4. Utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto.
5. Monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative.
6. Elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione.
7. Realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della **filiera vitivinicola** collegati alle caratteristiche territoriali.

QUADRO ORARIO ANNUALE



"AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA": ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI		
ARTICOLAZIONE "VITICOLTURA ED ENOLOGIA" SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO – SESTO ANNO		
Lingua inglese	A346	99
Applicazioni informatiche	A042	66
Economia, marketing e legislazione	A058	99
Viticoltura	A058	132
Enologia	A058	198
Chimica enologica e analisi chimiche	A012-A013	198
Microbiologia enologica	A012-A060	99
Meccanica e costruzioni enologiche	A058	99
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli.	A058	99
Totale ore di attività e insegnamenti		1056
di cui in presenza		330
Totale complessivo ore		1056

QUADRO ORARIO SETTIMANALE



Disciplina	ore/sett.
Lingua Inglese	3
Applicazioni informatiche	2
Economia, marketing e legislazione	3
Viticoltura	4
Enologia	6
Chimica enologica e analisi chimiche	6
Microbiologia enologica	3
Meccanica e costruzioni enologiche	3
Storia della vitivinicoltura e del paesaggio	2
Totale ore di attività ed insegnamenti	32
di cui in presenza	10

ISCRIZIONE



L'iscrizione al corso entro 31
gennaio



Compilare su modulo
cartaceo