



I.I.S.S. "C. Amato Vetrano"

SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO VI° anno post diploma A.A.A.

SBOCCHI PROFESSIONALI

Il campo di attività e di impiego dello ENOTECNICO, riguarda:

- la conduzione e la gestione dei vigneti
- la conduzione e la gestione di cantine ed aziende vitivinicole
- la gestione e la conduzione di analisi enologica
- la distribuzione e la commercializzazione di prodotti vitivinicoli
- attività di consulenza ad aziende vitivinicole.



PERCORSO FORMATIVO

Il percorso formativo viene integrato e completato mediante:

- attività di stages nell'arco dell'anno scolastico sia in cantina che sul campo
- seminari con esperti delle diverse tematiche del settore
- visite guidate presso aziende vitivinicole e cantine.

PROFILO PROFESSIONALE

A conclusione del percorso l'Enotecnico consegue 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

La figura professionale dell'ENOTECNICO"



La figura professionale dell'Enotecnico si basa su competenze specialistiche dei fattori che intervengono nelle varie fasi della produzione dei vini, è quindi un professionista completo, esperto sia nelle tecniche colturali della vite, nei processi di vinificazione e commercializzazione del prodotto finito che nella gestione e la conduzione di laboratori di analisi enologica.

QUADRO ORARIO

MATERIE	Ore/sett.
Lingua Inglese	3
Applicazioni Informatiche	2
Economia, marketing e legislazione	3
Viticultura	4
Enologia	6
Chimica enologica e analisi chimiche	6
Microbiologia enologica	3
Meccanica e costruzioni enologiche	3
Storia delle viticoltura e dei paesaggi viticoli	2
Tot. ore	32
di cui in compresenza	10