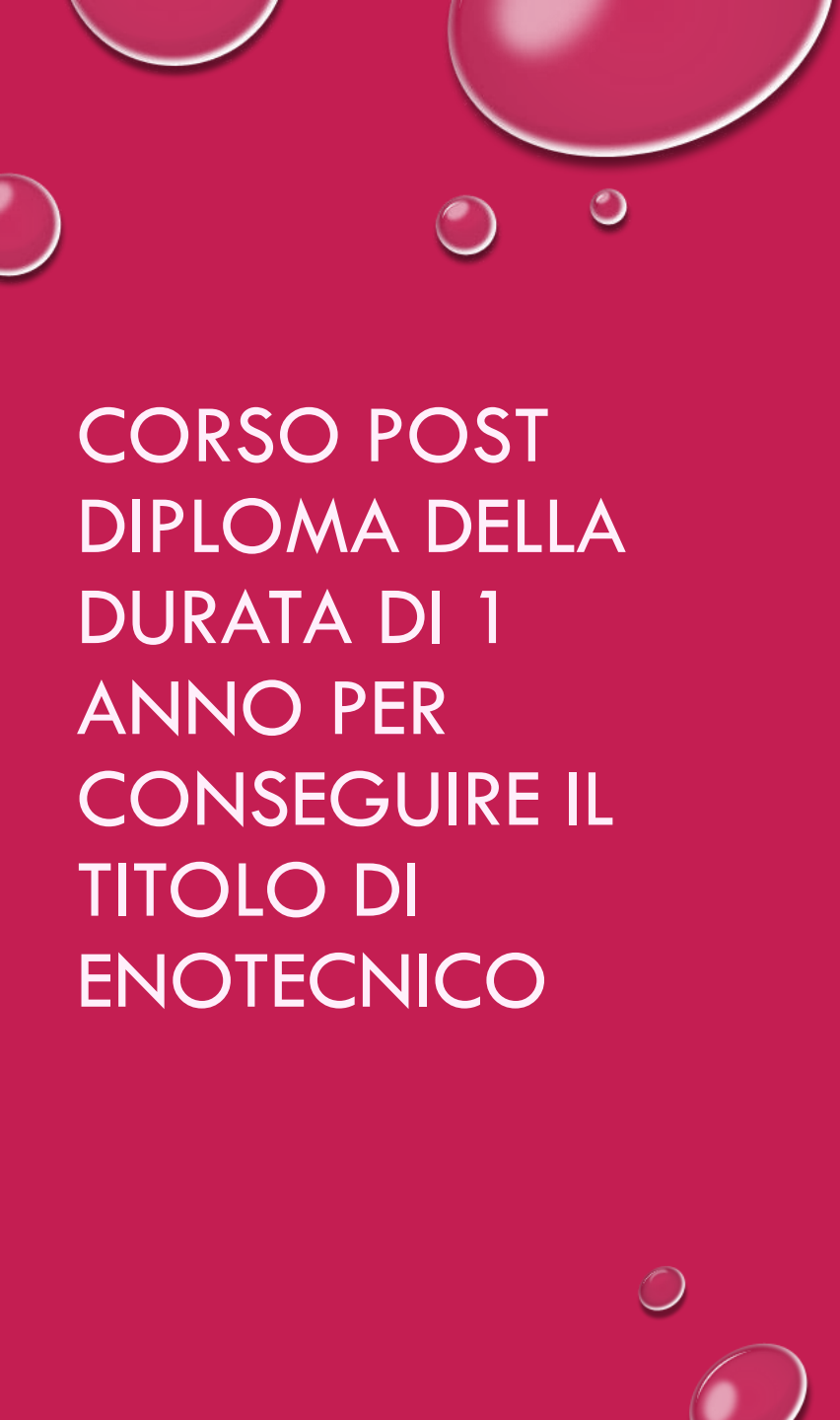


A hand holding a bunch of dark grapes, with water droplets scattered across the scene. The background is a dark green, textured surface, possibly a leaf or fabric. The text is centered over the image.

**CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER
ENOTECNICO
ITAS CARLO GALLINI**



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 C.GALLINI 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. 8COMMA 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

- 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.
- 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 DI
CUI ALL'ART.8 D.P.R.
N. 88 DEL 15
MARZO 2010

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

1. ORGANIZZARE ATTIVITÀ PRODUTTIVE VITIVINICOLE ECOCOMPATIBILI
2. GESTIRE ATTIVITÀ PRODUTTIVE E TRASFORMATIVE, VALORIZZANDO GLI ASPETTI QUALITATIVI DEI PRODOTTI E ASSICURANDO TRACCIABILITÀ E SICUREZZA.
3. INTERPRETARE E SODDISFARE LE ESIGENZE DEL SETTORE DELLA PRODUZIONE VITIVINICOLA CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLE PROBLEMATICHE DEL TERRITORIO.
4. APPLICARE LE NORME PREVISTE DALLA LEGISLAZIONE VITIVINICOLA NAZIONALE E COMUNITARIA ANCHE IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE.
5. UTILIZZARE STRUMENTI E METODOLOGIE APPROPRIATE PER EFFETTUARE VERIFICHE E CONTROLLI SUL PRODOTTO.
6. MONITORARE E GESTIRE IL PROCESSO DI VINIFICAZIONE IN TUTTE LE SUE FASI CON PARTICOLARE RIGUARDO ALL'INTRODUZIONE DI TECNOLOGIE INNOVATIVE.
7. ELABORARE VALUTAZIONI ECONOMICHE DEI PROCESSI DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE.
8. 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**

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

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

1

**Periodo di tirocinio
enologico**

**6 settimane presso
realtà vitivinicole
durante la
vendemmia**

2

**Periodo di Tirocinio
viticolo di settimane
concordate con i tutor**

3

**Periodo didattico
metà ottobre –
maggio (32 ore
settimanali)**

4

Prova finale

ATTIVITÀ DIDATTICA

- LEZIONI FRONTALI
- ESERCITAZIONI DI LABORATORIO/CANTINA
- SEMINARI DI APPROFONDIMENTO
- SOPRALLUOGHI
- VIAGGIO DI ISTRUZIONE NELLE PRINCIPALI REALTÀ VITIVINICOLE

LA VALUTAZIONE PERIODICA DEGLI APPRENDIMENTI

LA VALUTAZIONE PERIODICA DEGLI APPRENDIMENTI NEL CORSO DELL'ANNO VIENE EFFETTUATA SULLA BASE DI ALMENO TRE VERIFICHE DISCIPLINARI O MULTIDISCIPLINARI NELLE FORME (SCRITTA, ORALE, PRATICA) RITENUTE COERENTI CON GLI OBIETTIVI DISCIPLINARI.

ORGANIZZAZIONE DIDATTICA PROVA FINALE

- AMMISSIONE > FREQUENZA E SUFFICIENZA IN TUTTE LE DISCIPLINE
- LA COMMISSIONE È COMPOSTA DAI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE + RAPPRESENTANTE ASSOENOLOGI
- SVOLGIMENTO:
 - DISCUSSIONE DI UN ELABORATO TECNICO-PRATICO PREPARATO CON LA SUPERVISIONE DI UN DOCENTE TUTOR
 - COLLOQUIO MULTIDISCIPLINARE SU ARGOMENTI PROFESSIONALI
- VOTO ESPRESSO IN CENTESIMI CON POSSIBILITÀ DI LODE.
- TITOLO FINALE: DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE DI ENOTECNICO

VERIFICA FINALE

LA VOTAZIONE DELLA VERIFICA FINALE VIENE ESPRESSA IN CENTESIMI CON UNA VOTAZIONE COMPLESSIVA MINIMA DI 60/100 E MASSIMA DI 100/100 CON POSSIBILITÀ DI LODE.

LA VOTAZIONE FINALE È IL RISULTATO DELLA SOMMA DEI PUNTI ATTRIBUITI DALLA COMMISSIONE D'ESAME AI SEGUENTI ELEMENTI

- DA UN MINIMO DI 25 PUNTI A UN MASSIMO DI 50 PUNTI OTTENUTI IN PROPORZIONE ALLA MEDIA PONDERATA DELLE VOTAZIONI CONCLUSIVE PER LE SINGOLE DISCIPLINE, TENUTO CONTO DEL PESO ORARIO DI CIASCUNA;
- FINO AD UN MASSIMO DI 25 PUNTI PER L'ELABORATO TECNICO-PRATICO;
- FINO AD UN MASSIMO DI 25 PUNTI PER IL COLLOQUIO.

LA COMMISSIONE D'ESAME PUÒ MOTIVATAMENTE INTEGRARE IL PUNTEGGIO DERIVANTE DALLA SOMMA DEGLI ELEMENTI SOPRA INDICATI CON UN MASSIMO DI 10 PUNTI SE IL PUNTEGGIO COMPLESSIVO RAGGIUNTO SIA PARI O SUPERIORE A 80/100. CONCORRE ALLA DEFINIZIONE DEL PUNTEGGIO AGGIUNTIVO ADISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE L'EVENTUALE RICONOSCIMENTO DI CREDITI PER UN PUNTEGGIO MASSIMO DI 5 PUNTI. L'INDIVIDUAZIONE DEI CRITERI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CREDITI DOVRANNO ESSERE DEFINITI IN SENO AL COLLEGIO DOCENTI.

IN SEDE DI PROGRAMMAZIONE DEL CALENDARIO SCOLASTICO, CIASCUN ISTITUTO DOVRÀ STABILIRE LA DATA DELLA PROVA D'ESAME PER LA SPECIALIZZAZIONE DI «ENOTECNICO» CHE, DI NORMA, DOVRÀ INIZIARE DOPO LA CONCLUSIONE DEGLI ESAMI DI STATO.

ISCRIZIONE

L'iscrizione al corso entro
31 gennaio



Compilare su modulo
cartaceo