



I.I.S.S.
“Calogero Amato Vetrano”
Sciacca

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 enologiche
- la distribuzione e la commercializzazione di prodotti vitivinicoli
- attività di consulenza ad aziende vitivinicole
- iscrizione ai percorsi universitari del settore agrario.

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 collegate 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 enologiche.



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

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.