

Allegato B11

**Indirizzo “Agraria, agroalimentare e agroindustria”
SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO**

Profilo

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria con specializzazione in Enotecnico di cui all'art.8 del D.P.R. n 88 del 15 marzo 2010 possiede specifiche competenze relative al settore viti-vinicolo.

A conclusione del percorso l'enotecnico consegue 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 |
| Applicazioni informatiche | | 66 |
| Economia, marketing e legislazione | | 99 |
| Viticoltura | | 132 |
| Enologia | | 198 |
| Chimica enologica e analisi chimiche | | 198 |
| Microbiologia enologica | | 99 |
| Meccanica e costruzioni enologiche | | 99 |
| Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli** | | 66 |
| Totale ore annue di attività e insegnamenti | | 1056 |
| <i>di cui in compresenza</i> | | 330 |
| Totale complessivo ore | 1056 | |

