



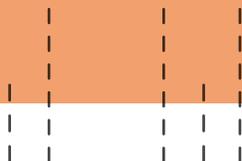
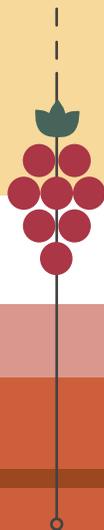
ISSS "G.B. CERLETTI"  
SCUOLA ENOLOGICA

# CERLETTI CAMPUS

E N O L O G I A  
A G R A R I A

C O N E G L I A N O

Enotecnico 6° Anno

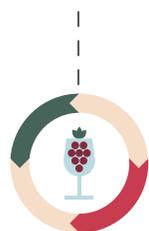




## IL PERCORSO FORMATIVO DI ALTA SPECIALIZZAZIONE

Il diplomato in agraria, con indirizzo viticolo-enologico, potrà conseguire la qualifica di Enotecnico attraverso la frequenza di un ulteriore anno che conferirà **competenze specifiche** nella coltivazione della vite, nella vinificazione e successiva valutazione dei vini ottenuti anche ai fini della commercializzazione. La **figura professionale dell'Enotecnico** va così ad inserirsi nella gestione della filiera produttiva dell'uva e del vino.

### Profilo dell'Enotecnico:



- gestire le attività produttive e trasformative del comparto vitivinicolo, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti (uva e vino) e assicurando tracciabilità e sicurezza;



- elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;



- interpretare e soddisfare le esigenze della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio e all'eco-sostenibilità;



- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegati alle caratteristiche del territorio;

- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;

- applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola comunitaria, nazionale e regionale anche in materia di sicurezza alimentare;

- progettare e realizzare la piantagione di un vigneto, gestire la coltivazione e la difesa mirati alla riduzione dell'impatto ambientale della viticoltura;

- monitorare e gestire il processo di vinificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;

- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.



## 6° ANNO - Articolazione: ENOTECNICO

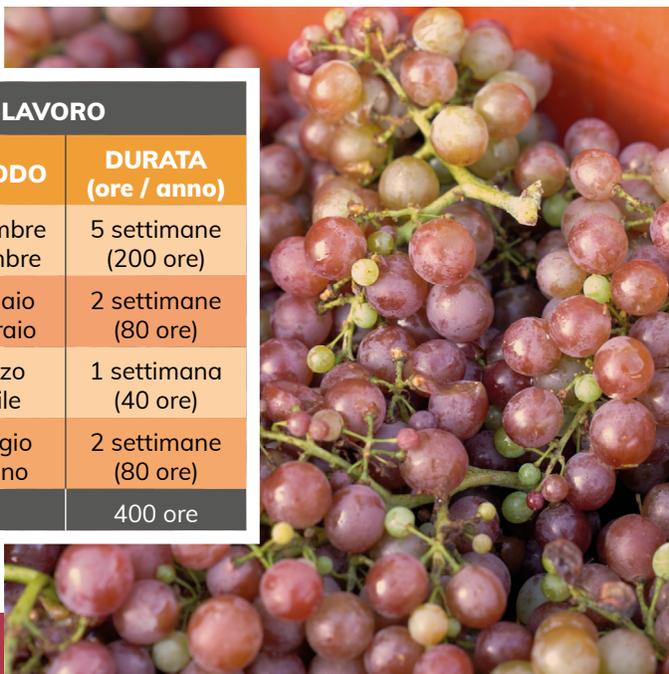
MATERIE DI INSEGNAMENTO	ORE
Chimica enologica e analisi chimiche	6 (3)
Meccanica e costruzioni enologiche	3 (1)
Applicazioni informatiche	2
Microbiologia enologica	3
Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli	2
Economia, marketing e legislazione	3
Enologia	6 (3)
Viticoltura	4 (3)
Lingua inglese	3
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32 (10*)</b>

\*Tra parentesi le ore di presenza del Tecnico pratico

La formazione viene completata grazie ad un percorso di **alternanza scuola-lavoro** (stage) con la suddivisione dell'anno scolastico in 4 moduli formativi:

### Percorso SCUOLA-LAVORO

MODULO FORMATIVO	PERIODO	DURATA (ore / anno)
Dall'uva al vino	settembre dicembre	5 settimane (200 ore)
Spumantizzazione e affinamento	gennaio febbraio	2 settimane (80 ore)
Marketing, tracciabilità e commercializzazione	marzo aprile	1 settimana (40 ore)
Gestione del vigneto	maggio giugno	2 settimane (80 ore)
<b>Totale</b>		<b>400 ore</b>





 @GBCerletti

 Orientamento  
Cerletti

[www.cerletti.edu.it](http://www.cerletti.edu.it)

### **I.S.I.S.S. "G. B. Cerletti"**

Istituto Statale Istruzione  
Secondaria Superiore G. B. Cerletti Conegliano  
Via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV)

[www.cerletti.edu.it](http://www.cerletti.edu.it)

Tel. 0438.61421 - 61524

Email: [tv08000e@istruzione.it](mailto:tv08000e@istruzione.it)



### **IL SOSTEGNO ALLE COMUNITÀ LOCALI**

Si cresce lavorando tutti assieme. In ECLISSE la creazione di valore passa anche attraverso il sostegno delle comunità locali e il riconoscimento del rapporto di reciproco scambio tra il territorio e la sua gente. La decisione di legare il marchio all'universo territoriale deriva dal desiderio dell'azienda di svolgere un ruolo attivo nella promozione di iniziative di sviluppo sostenibile relative a progetti ambientali, sociali e culturali legate alle comunità locali e al territorio.