



FONDAZIONE
EDMUND
MACH
CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE

ENOTECNICO:

Un nuovo «CORSO» nel solco dell'esperienze e della tradizione

Anno scolastico 2015/2016



Centro Istruzione e Formazione
Fondazione Edmund Mach – San Michele
all'Adige (TN)

Specializzazione di ENOTECNICO

- ▶ Corso professionalizzante, della durata di un anno.
- ▶ Conferisce il titolo di **ENOTECNICO**
- ▶ Permette di passare da conoscenze e abilità a competenze in ambito reale.
- ▶ Permette di approfondire materie scientifiche utili sia nel mondo del lavoro che in un possibile percorso universitario (Chimica, Microbiologia, Economia),
- ▶ Permette di approfondire materie richieste dal mondo del lavoro (inglese tecnico, informatica)



Una novità nella tradizione!

- ▶ Con l'anno formativo 2015-2016 presso il Centro di Istruzione e Formazione di San Michele A/a nascerà una nuova proposta didattico/formativa:
- ▶ **Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione di ENOTECNICO**
 - ▶ Corso professionalizzante, della durata di un anno.
- ▶ La riforma dei cicli della scuola superiore, infatti, ha portato la durata di tutti i corsi tecnici a cinque anni, prevedendo però la possibilità di attivare un percorso aggiuntivo di un anno per la specializzazione di "Enotecnico".



Una novità nella tradizione!

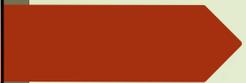
- ▶ Il nuovo corso, prosegue e valorizza l'esperienza della precedente e blasonata formazione di sei anni prevista nelle storiche scuole enologiche nazionali, tra cui quella di San Michele all'Adige e che si chiuderà con l'anno scolastico 2014/2015;
- ▶ In cinquant'anni, dal 1964, anno dei primi diplomati, al 2014, alla scuola di San Michele si sono diplomati **754** Periti Agrari Specializzati in Viticoltura ed Enologia (ENOTECNICI).
 - ▶ Tra essi settantasette studentesse.
 - ▶ A questi numeri mancano ancora gli attuali **17** studenti dell'ultima classe sesta, la classe 2014-2015.
- ▶ Questi Enotecnici fortemente professionalizzati hanno operato ed operano a vari livelli, nel mondo dell'enologia provinciale e nazionale.



Dove nasce questa novità?

- ▶ Il Decreto* del marzo 2010 che ha definito il riordino degli istituti tecnici. Questo decreto prevede, all'articolo 8 comma 1:
- ▶ *“Negli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura ed enologia, confluiti negli istituti tecnici del settore tecnologico ad indirizzo “Agraria, Agroalimentare e Agroindustria“ come indicato nell'Allegato D),*
 - ▶ ***i percorsi si sviluppano in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di “Enotecnico” già prevista dal previgente ordinamento;***

*DECRETO del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010 n. 88, Gazzetta Ufficiale n.137 del 15 giugno 2010 - Supplemento Ordinario n. 128.



Dove nasce questa novità?

- ▶ Per far nascere al meglio questa nuova proposta formativa sono state fatte numerose le riunioni dei rappresentanti delle **storiche scuole enologiche nazionali**.
- ▶ San Michele non è mai mancato a questi appuntamenti.
- ▶ L'obiettivo era quello di progettare il nuovo corso in maniera condivisa, ma soprattutto capace di valorizzare le esperienze dei corsi sessennali, «rinnovando la tradizione»
- ▶ L'Associazione Enologi-Enotecnici Italiani (AEI), ha sempre appoggiato in maniera convinta queste proposte dando un contributo costruttivo ed un appoggio istituzionale

Chi può iscriversi al corso?

- Accedono unicamente i diplomati nell'indirizzo:
- **“Agraria, Agroalimentare e Agroindustria” nella specifica articolazione di Viticoltura ed Enologia;**
- Per l'anno scolastico 2015-2016 sono disponibili 20 posti;
- Se le domande saranno superiori a tale numero sarà fatta una selezione.

► Quadro orario materie Corso Enotecnico - Decreto 24 aprile 2012
(G.U. n° 170 del 23 luglio 2012)

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

Le materie del Corso ENOTECNICO FEM

- 
- **Lingua inglese** 99
 - **Applicazioni informatiche** 66
 - **Economia e marketing** 66
 - **Legislazione vitivinicola** 33
 - **Viticoltura** 99
 - **Esercitazioni di viticoltura** 33
 - **Enologia** 99
 - **Esercitazioni di enologia** 99
 - **Chimica enologica** 99
 - **Laboratorio di chimica enologica** 99
 - **Microbiologia Enologica** 99
 - **Meccanica enologica** 99
 - **Storia delle vitivinicoltura e dei paesaggi** 66
 - **Difesa della vite** 66

Le materie del Corso ENOTECNICO FEM

Orario MO ₅₀	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	
					verdi	grigi
8,20-9.10	Viticultura	Micr. Enol.	Chim. Eno	Enologia	Es. Enol	Seminari
9.10-10.00	Viticultura	Ing. Tec.	Chim. Eno	Enologia	Es. Enol	Seminari
10.00-10.50	Viticultura	Ing. Tec.	Chim. Eno	Enologia	Es. Enol	Seminari
11.00-11.50	Dif. Vit	App. Inf	Mec Enol	Eco Mkt	Projet work	Projet work
11.50-12.40	Dif. Vit	App. Inf	Mec Enol	Eco Mkt	Projet work	Projet work
			Mec Enol			
13.30-14.20	Lab. Chim	Leg. Vit		Ing. Tec.	Es. Vit	Es. Enol
14.20-15.10	Lab. Chim	Stor Paes	Tedesco opzionale	Micr. Eno	Es. Vit	Es. Enol
15.10-16.00	Lab. Chim	Stor Paes	Tedesco opzionale	Micr. Eno	Es. Vit	Es. Enol

Tempistica per iscrizioni

- ▶ Entro **15 marzo 2015** presentazione domanda di pre-
iscrizione, compilazione solo online ([link](#)), vedi anche siti del corso ([link](#))
- ▶ Entro **15 luglio 2015** completamento e conferma della domanda con risultati esame di Stato;
- ▶ Entro **25 luglio 2015** valutazione dei requisiti e formulazione graduatoria da parte della commissione FEM;
- ▶ Entro il **31 luglio 2015** completamento iscrizioni e versamento prima rata
- ▶ Il **24 agosto** inizio tirocini
- ▶ **05 ottobre** inizio corsi



Tirocinio formativo

- ▶ L'attività di tirocinio viene realizzata presso aziende del settore, potrà svolgersi in periodo scolastico ed extra-scolastico in funzione delle esigenze di specializzazione.
- ▶ Il monte ore minimo di tirocinio permettere il riconoscimento del livello EQF 5 (European Qualifications Framework).
- ▶ Si è ritenuto opportuno per la proposta formativa di San Michele prevedere più periodi di tirocinio in alternanza con periodi di attività di aula:
 - ▶ Totale 8 settimane di tirocinio
 - ▶ 5/6 settimana prime dell'inizio lezioni
 - ▶ 2/3 settimane durante l'anno scolastico (alternanza scuola lavoro)

Frequenza al corso e “prova finale”

► **Frequenza**

- La frequenza alle lezioni, esercitazioni e tirocinio è obbligatoria con un minimo dell'80% delle attività programmate.

► **Prova finale**

- Colloquio pluridisplinare a partire dalla discussione di un elaborato tecnico–pratico predisposto con un docente relatore.

► **Commissione prova finale**

- Dirigente scolastico con la funzione di presidente.
- Tutti i docenti titolari dei corsi.
- Un MembroAsso Enologi (AEI).

Stage di fine corso

- Al termine del corso, nell'autunno successivo, sarà possibile (non obbligatorio) realizzare degli stage
- In regioni vitivinicole italiane:
 - Friuli
 - Toscana
 - Trentino Alto-Adige
- All'estero:
 - Bordeaux (Francia)
 - Borgogna (Francia)
 - Wiensberg (Germania)
 - Champagne (Francia)
 - California (USA)