



I.I.S. MARIO RIGONI STERN BERGAMO

ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA



MATERIE DI INDIRIZZO

ARTICOLAZIONE VITICOLTURA ED ENOLOGIA

	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticoltura e difesa della vite	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Economia, estimo, marketing e legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotecnologie agrarie	-	3	-
Biotecnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2

Il Diplomato avrà maggiori competenze rispetto a:

- organizzazione delle produzioni viticole e vinicole
- trasformazione e controllo dei processi produttivi
- utilizzo delle biotecnologie
- commercializzazione e marketing dei prodotti del settore
- valorizzazione del prodotto in funzione dell'attribuzione dei marchi di qualità

Materie che preparano al profilo:

Viticoltura e difesa della vite, Enologia, Biotecnologie vitivinicole, Economia e Estimo



PRODUZIONI VEGETALI

terza (5) - quarta (4)

□ OBIETTIVI

- Organizzare attività produttive ecocompatibili nei diversi contesti ambientali

□ CONOSCENZE

□ **Terzo anno**

- Fattori condizionanti le produzioni agrarie (clima, terreno, pianta)
- Tecniche colturali ed interventi di difesa
- Meccanizzazione

□ **Quarto anno**

- Caratteristiche delle principali specie di interesse agrario
- Caratteristiche morfologiche, biologiche e produttive delle specie arbustive ed arboree
- Tecniche colturali e di difesa delle specie arboree



VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE

quinta (4)



□ OBIETTIVI

- Organizzare attività produttive ecocompatibili nei diversi contesti ambientali

□ CONTENUTI

- Caratteri anatomici e morfologici del genere Vitis
- Fisiologia della vite
- Impianto e gestione del vigneto
- Coltivazione delle uve da vino e da tavola
- Difesa dalle avversità
- Normativa nazionale e comunitaria sul vivaismo viticolo



TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI

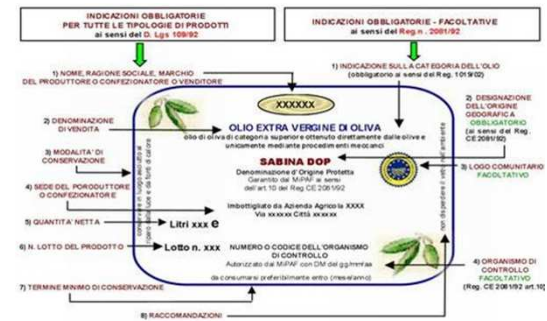
terza (2)- quarta (2)

□ OBIETTIVI

- Gestire la trasformazione dei prodotti valorizzando gli aspetti qualitativi, la tracciabilità e la sicurezza

□ CONTENUTI

- Aspetti qualitativi delle materie prime
- Aspetti generali della trasformazione
- Esame analitico ed organolettico dei prodotti
- Tecnologie speciali: oleificio, caseificio, conservificio



ENOLOGIA

quinta (4)



□ OBIETTIVI

- Gestire la trasformazione dei prodotti enologici valorizzando gli aspetti qualitativi, la tracciabilità e la sicurezza

□ CONTENUTI

- Evoluzione del mosto e relative analisi
- Controllo dei processi trasformativi del mosto
- Conservazione e affinamento
- Riscontro analitico ed organolettico dei principali costituenti dei vini



ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE

terza (3) - quarta (2) -e quinta (2)

□ OBIETTIVI

- Rilevare contabilmente i capitali e verificare i risultati attraverso bilanci aziendali e giudizi di convenienza

□ CONTENUTI

□ Terzo anno

- Metodi e strumenti della contabilità
- Fattori della produzione agraria

□ Quarto anno

- Bilanci aziendali e tipologie di contratto

□ Quinto anno

- Stime dei fondi attraverso procedimenti di valutazione
- Caratteristiche dei mercati dei prodotti agrari e tecniche di marketing
- Politiche agricole comunitarie



BIOTECNOLOGIE AGRARIE

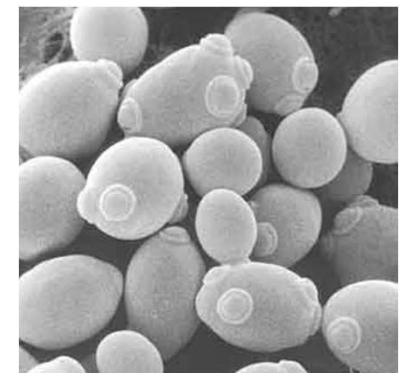
quarta (3)

□ OBIETTIVI

- Organizzare attività produttive ecocompatibili valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti

□ CONTENUTI

- Struttura del materiale ereditario e del codice genetico (l'origine della genetica, le mutazioni, selezione e miglioramento)
- Tecniche dell'ingegneria genetica (Dna ricombinante, organismi transgenici)
- Studio dei principali organismi nocivi alle colture agrarie
- Processi biotecnologici nelle industrie agroalimentari



BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE

quinta (3)

□ OBIETTIVI

- Organizzare attività produttive ecocompatibili valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti

□ CONTENUTI

- Microrganismi e trasformazione dei mosti e dei vini
- Sistematica dei batteri e dei lieviti
- Agenti delle fermentazioni
- Agenti responsabili delle alterazioni dei mosti e dei vini



AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA ART. "VITICOLTURA ED ENOLOGIA"

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il titolare del certificato può accedere

- Tecnico delle produzioni vegetali e della commercializzazione dei prodotti agricoli
- Tecnico per la pianificazione delle attività aziendali e per il controllo della trasparenza, tracciabilità e qualità delle produzioni
- Operatore per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti viti-vinicoli del territorio
- Tecnico dei processi produttivi ecosostenibili e dello smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui
- Addetto all'organizzazione delle produzioni vitivinicole in campo e in cantina.
- Tecnico della trasformazione biotecnologica dei prodotti enologici
- Tecnico per la gestione del sistema qualità aziendale
- Consulente per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti enologici del territorio
- Tecnico per la progettazione e gestione di programmi colturali
- Tecnico per il monitoraggio e la tutela della componente floristica e faunistica
- Tecnico della manutenzione e gestione degli spazi verdi e la produzione di piante ornamentali
- Tecnico per il monitoraggio dello stato delle componenti ambientali, analisi d'impatto delle attività agrarie,
- Tecnico per la redazione di piani di controllo delle filiere certificate di prodotti DOP
- Consulente per servizi di potatura, difesa integrata e trattamenti, raccolta, interventi meccanici, realizzazione e manutenzione di impianti di irrigazione, contabilità aziendale e tenuta dei registri, applicazione di tecnologie informatiche

Proseguimento degli studi

Accessi universitari: il diploma consente l'iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria, anche se la preparazione conseguita risulta più idonea per la frequenza di Scienze Agrarie, Scienze della Produzione Animale, Scienze e Tecnologie Alimentari, Scienze Naturali, Scienze Biologiche, Chimica, Geologia, Ingegneria Ambientale, Economia e Commercio, Veterinaria.

Istituti Tecnici Superiori (I.T.S.): con percorsi post-diploma di durata biennale.

Attività lavorativa: il tecnico agrario trova possibilità di impiego in ambito aziendale, nella cura e progettazione del verde pubblico, negli enti di assistenza tecnico-economica agli imprenditori agricoli, nelle Comunità Montane, Province, Comuni, Aziende Sanitarie locali, enti professionali.

Lombardia da scoprire

[Vini di lombardia](#)