

Figura professionale

Questa figura professionale risulta essere attesa dalle attività produttive del territorio. Trattasi di un tecnico con opportune conoscenze dei processi di trasformazione in cantina e di coltivazione in vigneto, in modo da poter interagire con essi, gestendoli e sapendo apportare eventuali trasformazioni migliorative. Il principale orientamento è volto alla gestione delle attività di trasformazione con particolare riferimento alla logistica della cantina e dell'applicazione della moderna meccanizzazione.

Attività e collaborazioni didattiche

Il percorso prevede la compartecipazione tra attività teorica didattica in classe e attività pratica presso le aziende del territorio.

Al fine che l'applicazione pratica possa costituire per gli allievi un elemento concreto di approfondimento e di futura capacità professionale, il primo biennio sarà orientato perlopiù alla conoscenza teorica, senza tuttavia omettere sopralluoghi e ispezioni sul territorio. Il terzo anno, sarà importante avvalersi maggiormente della disponibilità delle aziende viticole, in modo da far acquisire ai ragazzi in misura uniforme le basilari capacità di gestione del vigneto.

Quarto e quinto anno saranno orientati alla conoscenza dei processi industriali di trasformazione, con l'obiettivo di far acquisire ai ragazzi la necessaria manualità e capacità pratica per interagire in essi.

A tal fine, l'attività presso varie aziende del territorio diventerà preponderante.



I.I.S. "Umberto I" Alba



L'Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Umberto I" offre una completa formazione scientifica e tecnologica nell'ambito del settore agrario, agroalimentare ed agroindustriale.

L'Istituto comprende:

- **SEZIONE ASSOCIATA DI ALBA - SCUOLA ENOLOGICA**
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale articolazione Viticoltura ed Enologia
tel. 0173 366822 - mail: segreteria didattica@iisumbertoprimo.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI FOSSANO-CUSSANIO**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi indirizzo; Agricoltura e Sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti e gestione delle risorse forestali e montane
tel. 0172 691189 - mail: segreteriaipafossano@iisumbertoprimo.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI GRINZANE CAVOUR**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi indirizzo; Agricoltura e Sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti e gestione delle risorse forestali e montane
tel. 0173 262196 - mail: segreteriaipagrinzane@iisumbertoprimo.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI SANTO STEFANO BELBO**
Istituto Professionale - Settore dei Servizi indirizzo; Agricoltura e Sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti e gestione delle risorse forestali e montane
tel. 0173 366822 - mail: segreteria didattica@iisumbertoprimo.it
- **SEZIONE ASSOCIATA DI VERZUOLO**
Istituto Tecnico - Settore Tecnologico indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustriale articolazione Produzioni e Trasformazioni
tel. 0175 86226 - mail: segreteriaipaverzuolo@iisumbertoprimo.it



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO

"Umberto I" - ALBA

Alba e Verzuolo: Tecnico Agrario, Agroalimentare e Agroindustria
Fossano - Grinzane C. e S. Stefano Belbo:
Professionale. Servizi per l'Agricoltura e lo sviluppo rurale



sezione associata di SANTO STEFANO BELBO



Sei interessato al mondo del vino?
Ami il verde e l'ambiente?
Vuoi imparare a proteggerlo e
a valorizzarlo?

Via Montegrappa n.6
Santo Stefano Belbo CN
Tel. 0173 366822

segreteria didattica@iisumbertoprimo.it
www.iisumbertoprimo.it

Il percorso didattico:

Diploma di istruzione secondaria superiore indirizzo;

“Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del Territorio e gestione delle risorse forestali e montane”

Primo biennio

Il territorio

- Soddisfa l'obbligo scolastico
- Conoscenza del territorio sotto il profilo geografico e agrario-produttivo
- Conoscenza base del territorio in merito alla pedologia e climatologia
- Conoscenza delle produzioni e delle Istituzioni relative alla loro valorizzazione

Terzo anno

- Conseguimento della qualifica professionale regionale di: **“Operatore della Trasformazione Agroalimentare”**

La viticoltura del territorio

- Conoscenza delle tecniche basilari di coltivazione della vite - (attività teorico-pratica presso Aziende del territorio)
- Conoscenza delle realtà viticole territoriali rappresentative del territorio. - (sopralluoghi presso Aziende del territorio)
- Conoscenza delle esigenze delle realtà viticole aziendali rappresentative del territorio - (ispezioni del territorio)

Quarto anno

La trasformazione dei prodotti

- Conoscenze base della vinificazione
- Conoscenze dei processi dei processi di trasformazione dell'uva moscato
- Conoscenze base della normativa amministrativa relativa alla produzione dell'uva moscato e dei suoi derivati enologici

Quinto anno

La meccanizzazione enologica

- Conoscenza base della strutturazione logistica dell'Azienda finalizzata al conferimento dell'uva e della sua trasformazione - (sopralluoghi presso Aziende del territorio)
- Conoscenza dei macchinari enologici per la lavorazione dell'uva moscato e conservazione dei prodotti
- Conoscenza di base dell'impiantistica enologica di piccole, medie, grandi aziende del territorio
- Esperienze di confezionamento nell'ambito dei processi produttivi - (attività teorico-pratica presso Aziende del territorio)
- Conoscenze delle principali anomalie di funzionamento e delle modalità di pronto intervento - (attività teorico-pratica presso Aziende del territorio)

Che cosa potrai fare dopo

- **Imprenditore** di piccole o medie aziende del territorio
- **Collaboratore tecnico** viticolo-enologico presso aziende del territorio
- **Libera professione.**
- **Assistente ai processi** di trasformazione presso industrie o aziende specifiche, con particolare riferimento al controllo della funzionalità dei macchinari impiegati
- **Iscrizione a corsi** ulteriori di approfondimento e di laurea

“Sperimentare”



Le attività nei diversi laboratori consentono agli studenti di sperimentare sul campo le competenze e capacità acquisite durante il corso di studi

- laboratorio di microbiologia e scienze
- laboratorio di chimica e fisica
- laboratorio di informatica
- azienda agraria

IL CURRICOLO					
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI COMUNI					
DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
Religione cattolica o attività alternativa	1	1	1	1	1
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Diritto ed economia	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Scienze integrate (scienze della terra e biologia)	2	2			
Di cui laboratorio di scienze	1				
Totale ore	19	19	15	15	15
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI					
Geografia	1				
Scienze integrate (Fisica)	1	2			
di cui laboratorio di Fisica	2				
Scienze integrate (Chimica)	2	2			
di cui laboratorio di Chimica	2				
Tecnologie dell'informazione e della comunicazione	2	2			
Ecologia e Pedologia	3	3			
di cui laboratorio di Ecologia	2				
Laboratori tecnologici e esercitazioni	4	4			
Biologia applicata			3		
Chimica applicata e processi di trasformazione			3	2	
Tecniche di allevamento vegetale e animale			3	4	4
Agronomia territoriale ed ecosistemi forestali			4	2	2
Economia agraria e dello sviluppo territoriale			2	4	3
Valorizzazione delle attività produttive e legislazione			2	3	4
Sociologia rurale e storia dell'Agricoltura					2
Economia dei mercati e marketing agroalimentare ed elementi di logistica				2	2
Compresenze: attività pratiche e di laboratorio	6	6	7	5	6
Totale ore	13	13	17	17	17
Totale complessivo	32	32	32	32	32