



1. Denominazione del certificato ⁽¹⁾

Diploma di Istruzione Tecnica
Indirizzo AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA
Articolazione “VITICOLTURA ED ENOLOGIA”

⁽¹⁾ In lingua originale

2. Denominazione tradotta del certificato ⁽¹⁾

AGRICULTURE, AGRIFOOD AND AGRO-INDUSTRY
Specialization: “VITICULTURE AND ENOLOGY”

⁽¹⁾ Se applicabile. La presente traduzione non ha valore legale.

3. Profilo delle abilità e competenze(**)

Competenze in esito al percorso di istruzione/formazione:

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- identificare e applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche di indirizzo

- identificare e descrivere le caratteristiche significative dei contesti ambientali.
- organizzare attività produttive ecocompatibili.
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza.
- rilevare contabilmente i capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi; riscontrare i risultati attraverso bilanci aziendali ed indici di efficienza.
- elaborare stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale.
- interpretare ed applicare le normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate.
- intervenire nel rilievo topografico e nelle interpretazioni dei documenti riguardanti le situazioni ambientali e

territoriali.

- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari collegati alle caratteristiche territoriali, nonché della qualità dell'ambiente.

Nell'articolazione "Viticoltura ed enologia" vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.

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

Il diplomato può operare, come collaboratore di livello intermedio, in aziende, enti e consorzi territoriali dei settori agricolo, della viticoltura, enologico, di progettazione ambientale, floro-vivaistico, agroambientale, servizi all'impresa, commercializzazione, studi professionali, con ruoli quali:

- tecnico per la progettazione e gestione di programmi colturali
- tecnico per la pianificazione delle attività aziendali e per il controllo della trasparenza, tracciabilità e qualità delle produzioni
- 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
- 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
- tecnico delle produzioni vegetali e della commercializzazione dei prodotti agricoli
- 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

Inoltre può accedere alla libera professione secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- 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.
- consulente per la gestione di attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti enologici del territorio.

5. Base legale del certificato

| | |
|--|--|
| Denominazione e status dell'ente che rilascia il certificato (***) | Denominazione e status dell'autorità nazionale/regionale che accredita/riconosce il certificato Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca www.istruzione.it |
| Livello (nazionale o internazionale) del certificato Livello 4 EQF | Sistema di votazione/ requisiti per il conseguimento Superamento di un esame di stato. Valutazione espressa in centesimi. E' utilizzata l'intera scala numerica. Livello minimo per l'acquisizione del titolo di studio in esito all'esame di stato finale: 60/ 100 E' possibile ottenere una lode oltre i 100/100mi. |

| | |
|---|-------------------------------|
| Accesso al successivo livello di istruzione/ formazione <ul style="list-style-type: none"> • Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) • Istruzione Tecnica Superiore (ITS) • Università • Accademie Militari • Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica (AFAM) | Accordi internazionali |
| Base giuridica Decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88. | |

| 6. Percorso ufficialmente riconosciuto per il conseguimento del certificato | | |
|---|---|--|
| Descrizione del tipo di istruzione/formazione professionale erogata | Percentuale del programma totale di istruzione/formazione (%) | Durata (ore/settimane/mesi/anni) |
| Scuola/ centro di formazione | | Percorso Standard: 1056 ore annue per 5 anni |
| Luogo di lavoro, stage / tirocinio/ apprendistato o alternanza scuola lavoro | | Il diplomato può avere svolto percorsi e attività di alternanza scuola lavoro, stage, tirocinio o apprendistato, documentati e ufficialmente riconosciuti ai fini del conseguimento del diploma. |
| Percorso pregresso riconosciuto | | - |
| Durata totale dell'istruzione/formazione per il conseguimento del certificato | | 5 anni |
| Livello iniziale richiesto (facoltativo) Diploma di licenza conclusivo del I ciclo di istruzione. | | |
| Informazioni complementari sulla struttura e organizzazione della formazione (facoltativo) Orario annuale delle lezioni articolato in attività e insegnamenti obbligatori e in insegnamenti eventualmente previsti dal piano dell'offerta formativa del singolo istituto scolastico. Possibilità di definire quote del monte ore complessivo dei piani di studio in base all'autonomia dei singoli istituti scolastici (20% nel primo biennio, 20% nel secondo biennio, 20% nel quinto anno). Possibilità per le istituzioni scolastiche di dotarsi di un comitato scientifico composto di docenti ed esperti del mondo del lavoro. Nel 5° anno del corso di studi è previsto l'insegnamento in lingua straniera di una disciplina non linguistica. Le attività e gli insegnamenti relativi a "Cittadinanza e Costituzione" sono previsti nell'area storico-geografica e storico-sociale. | | |

| Dati dell'Istituto/Diplomato |
|---|
| Istituto scolastico che rilascia il certificato: |
| Nominativo del Diplomato: |
| Allegato del diploma N.: |

(*) Nota esplicativa
Il presente documento è volto a fornire ulteriori informazioni sul certificato specificato e non ha di per sé alcun valore legale. Il formato della descrizione è basato sulla Risoluzione 93/C 49/01 del Consiglio del 3 dicembre 1992 sulla trasparenza delle qualifiche professionali, sulla Risoluzione 96/C 224/04 del Consiglio del 15 luglio 1996 sulla trasparenza dei certificati di formazione professionale, nonché sulla Raccomandazione 2001/613/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 luglio 2001 relativa alla mobilità nella Comunità degli studenti, delle persone in fase di formazione, di coloro che svolgono attività di volontariato, degli insegnanti e dei formatori.
Per ulteriori informazioni: <http://europass.cedefop.europa.eu>
© Comunità europee 2002

() Il presente documento non costituisce/sostituisce certificazione delle competenze del diplomato.**
(*) I dati di riferimento del presente supplemento sono riportati nell'ultimo riquadro**