

REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE	
Denominazione qualificazione	Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
Livello EQF	4
Settore Economico Professionale	SEP 02 - Produzioni alimentari
Area di Attività	ADA.02.06.01 - Produzione di vino
Processo	Produzione di bevande
Sequenza di processo	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
Descrizione sintetica della qualificazione	Il tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione gestisce tutte le operazioni colturali nel vigneto (gestione del terreno e del vigneto, cura e prevenzione integrata delle coltivazioni, organizzazione della vendemmia) e cura le varie fasi del processo di vinificazione in cantina (monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione, sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni, smaltimento delle vinacce, controllo del confezionamento del vino, analisi sensoriali relative al prodotto). Lavora prevalentemente con contratto di lavoro come lavoratore dipendente in aziende di settore, anche se non sono escluse forme di lavoro autonomo. Svolge generalmente funzioni con un livello medio alto di autonomia. Può occuparsi anche della programmazione e coordinamento di specifiche attività nel corso del ciclo produttivo. Nello svolgimento delle sue funzioni risponde del suo operato al titolare o ad eventuali figure esperte o enologi presenti in azienda.
Referenziazione ATECO 2007	C.11.01.00 - Distillazione, rettifica e miscelatura degli alcolici C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d. C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali C.11.03.00 - Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta C.11.04.00 - Produzione di altre bevande fermentate non distillate C.11.05.00 - Produzione di birra C.11.06.00 - Produzione di malto
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari
ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli (820) 2. Controllo del confezionamento del vino (835) 3. Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846) 4. Gestione del vigneto (893) 5. Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione (914) 6. Organizzazione della vendemmia (920) 7. Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951) 	

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1

Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti.
Oggetto di osservazione	Le operazioni di sviluppo sensoriale della composizione prodotti vinicoli.
Indicatori	Assaggi delle uve, degustazione dei prodotti vinicoli, osservazione colore prodotti vinicoli, odorazione prodotti vinicoli.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Memorizzare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci,acidi ed amari del sapore dei vini (morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.)2. Riconoscere le caratteristiche fisiche, chimico-biologiche ed organolettiche del vino (grado zuccherino, alcool, acidità, acqua, tannini, colorazione, diametro dell'acino, ecc.) nelle diverse fasi di vinificazione3. Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve4. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale del vino
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.5.1.4.0 - Degustatori e classificatori di prodotti alimentari e bevande

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2

Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento del vino
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Vino imbottigliato e stoccato secondo le esigenze.
Oggetto di osservazione	Coordinamento delle operazioni di imbottigliamento, imballaggio del vino e predisposizione alla spedizione/vendita.
Indicatori	Organizzazione della logistica, lettura e interpretazione norme sanitarie e commerciali, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare3. Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone4. Stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli5. Verificare la corretta etichettatura delle bottiglie
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura2. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione3. Norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino4. Principi di contabilità di magazzino5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.2.8.1.0 - Addetti a macchine confezionatrici e al confezionamento di prodotti industriali

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3

Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Oggetto di osservazione	Interventi di prevenzione e cura delle piante e dei terreni.
Indicatori	Rilevazione della presenza di patologie, insetti e parassiti di tipo comune.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate2. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi3. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi4. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Referenziazione ISTAT CP2011	<ol style="list-style-type: none">3.2.2.1.1 - Tecnici agronomi3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4

Denominazione unità di competenza	Gestione del vigneto
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute.
Oggetto di osservazione	Programmazione e monitoraggio degli interventi di gestione del vigneto.
Indicatori	Rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi, individuazione trattamenti di prevenzione cura, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verificare e monitorare i vari tipi di innesto 2. Scegliere i prodotti concimanti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria) 3. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 4. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 5. Programmare e monitorare le potature delle piante in relazione alla tipologia ed alle esigenze delle piante 6. Organizzare e monitorare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante, alla loro età e ai parametri di coltura biologica 7. Individuare le operazioni di gestione del terreno (lavorazioni, inerbimento, diserbo) necessarie a mantenerne elevata la fertilità e le potenzialità produttive anche in considerazione di un approccio multifunzionale all'agricoltura
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche agronomiche del vigneto 2. Caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura 3. Caratteristiche e composizione delle principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio 4. Elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo) 5. Fabbisogni nutrizionali della vite nella fase di crescita e nella fase adulta 6. Principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo 7. Principi guida delle coltivazioni integrate, biologiche e biodinamiche 8. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 9. Tecniche di innesto 10. Tecniche di potatura integrata con l'uso di macchine potatrici 11. Tecniche specifiche di potatura per le diverse tipologie di vite
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.4.1.1.0 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5

Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Vino prodotto con tecniche adeguate.
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di vinificazione.
Indicatori	Rilevazione qualità delle uve raccolte, rilevazione stato di avanzamento dei processi di fermentazione e invecchiamento.
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione2. Definire le modalità di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari3. Individuare gli interventi necessari per l'affinamento del vino (batonnage, aggiunte di anidride solforosa, colmature, ecc.)4. Leggere le caratteristiche fisiche, organolettiche e di maturazione dell'uva; grado zuccherino, acidità, acqua, colorazione, diametro dell'acino, ecc., riconoscendo le differenti tipologie e varietà in ingresso5. Monitorare le attività pre - fermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione3. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione4. Specifiche norme sanitarie per la vinificazione5. Tecniche di affinamento del vino6. Tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6

Denominazione unità di competenza	Organizzazione della vendemmia
Livello EQF	4
Risultato formativo atteso	Uve raccolte e trasportate in cantina.
Oggetto di osservazione	Programmazione e monitoraggio della vendemmia.
Indicatori	Rilevazioni metereologiche, rilevazione grado di maturazione dell'uva, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche di vendemmia.
Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Allestire un cantiere di raccolta delle uve anche prevedendo l'impiego di vendemmiatrice meccanica 2. Gestire le attività di stoccaggio e trasporto delle vinacce ai luoghi di smaltimento 3. Monitorare le attività di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo nelle distillerie o per la concimazione 4. Monitorare le attività di raccolta delle uve 5. Organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della vendemmia verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza 6. Organizzare e coordinare le attività di trasposto delle uve raccolte alla cantina 7. Pianificare l'attività della vendemmia tenendo conto delle condizioni metereologiche e del grado di maturazione raggiunto dall'uva
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce 2. Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti di panificio e pastificio 3. Caratteristiche principali e modalità di funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi 4. Metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve 5. Norme in materia di smaltimento delle vinacce e degli scarti di produzione del vino 6. Principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni 7. Sistemi e tecniche di produzioni agricole: agricoltura tradizionale, integrata, biologica 8. Tecniche di raccolta delle uve
Referenziazione ISTAT CP2011	<p>3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari</p> <p>6.4.1.1.0 - Agricoltori e operai agricoli specializzati di colture in pieno campo</p>

DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.7

Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni
Livello EQF	3
Risultato formativo atteso	Impianti sanificati
Oggetto di osservazione	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti
Indicatori	Lettura e interpretazione norme sanitarie; analisi tamponi campione; individuazione dei trattamenti sanitizzanti
Abilità	<ol style="list-style-type: none">1. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare3. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione
Conoscenze	<ol style="list-style-type: none">1. Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)2. Norme di igiene (haccp) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti5. Tipologie di controllo della sanificazione
Referenziazione ISTAT CP2011	3.2.2.3.2 - Tecnici dei prodotti alimentari 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti