REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Addetto alla vinificazione**
Denominazione Standard Formativo	**Addetto alla vinificazione**
Durata percorso Formativo	anni
Livello EQF	2
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
Qualificazione regionale di riferimento	Addetto alla vinificazione
Descrizione qualificazione	L'addetto alla vinificazione si occupa del processo di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli. Le attività prevalenti di questo profilo professionale riguardano le operazioni di prima lavorazione delle uve (pigiatura e pressatura delle uve), le attività di affinamento e filtraggio del vino, il confezionamento del prodotto, nonché la pulizia dell'area di lavoro e dei macchinari e le operazioni di ricevimento e controllo della materia prima. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso aziende vitivinicole. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con gli altri operatori addetti alla trasformazione dell'uva, con figure tecniche, o con il titolare dell'azienda, e a volte con i produttori di uva e con gli acquirenti dei prodotti vinicoli.
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
Referenziazione ISTAT CP2011	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
Codice ISCED-F 2013	0721 Food processing
Ulteriori indicazioni per l'e-learning	Secondo quanto previsto dalle disposizioni regionali in materia
Durata minima complessiva del percorso (ore)	250
Durata minima di aula (ore)	175
Durata minima laboratorio (ore)	0
Durata delle attività formative rivolte alle KC (ore)	20
Percentuale durata massima e-learning sincrona in rapporto alla durata d'aula	175
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	70
Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	75

Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo attestante l'assolvimento dell'obbligo di istruzione. I prosciolti da tale obbligo e i maggiori di anni 16 possono accedere al corso previo accertamento del possesso delle competenze connesse all'obbligo di istruzione, fatto salvo quanto disposto alla voce "Gestione dei crediti formativi". Per quanto riguarda coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello del titolo medesimo. Per i cittadini stranieri è inoltre necessario il possesso di un attestato, riconosciuto a livello nazionale e internazionale di conoscenza della lingua italiana ad un livello non inferiore all'A2 del QCER. In alternativa, tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore. Sono dispensati dalla presentazione dell'attestato i cittadini stranieri che abbiano conseguito il diploma di scuola secondaria di primo grado o superiore presso un istituto scolastico appartenente al sistema italiano di istruzione. Tutti i requisiti devono essere posseduti e documentati dal corsista al soggetto formatore entro l'inizio delle attività. Non è ammessa alcuna deroga.
Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/Moduli	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
Requisiti minimi di risorse professionali	Docenti qualificati in possesso di un titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare, provenienti per almeno il 50% dal mondo del lavoro. Per i docenti provenienti dal mondo del lavoro e per quelli impegnati unicamente in attività formative di natura pratica/laboratoriale, il requisito del titolo di studio può essere sostituito da una documentata esperienza professionale e/o di insegnamento almeno triennale strettamente attinente l'attività formativa da realizzare. I tutor di stage/tirocinio devono possedere titolo di studio adeguato all'attività formativa da realizzare e, nello specifico, una documentata esperienza professionale almeno triennale nel settore di riferimento.
Requisiti minimi di risorse strumentali	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
Requisiti minimi di valutazione degli apprendimenti	1. Prevedere verifiche periodiche di apprendimento a conclusione di ogni UF. 2. Condizione minima di ammissione all'esame finale è la frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. 3. Esame finale pubblico in conformità alle disposizioni regionali vigenti. La valutazione finale ha lo scopo di verificare l'acquisizione delle competenze previste dal corso. 4. Certificazione rilasciata al termine del percorso: "Certificazione di qualifica professionale" per "Addetto alla vinificazione"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	100
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza elementare
Età minima prevista in ingresso	18 anni
Gestione dei crediti formativi	E' ammesso il riconoscimento dei crediti formativi (di ammissione e di frequenza) in conformità alle disposizioni previste dalla normativa regionale vigente, salvo quanto altrimenti disposto
Eventuali ulteriori indicazioni	
Composizione Standard Formativo	Unità Formative

ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE

1 - Confezionamento dei prodotti alimentari
2 - Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura
3 - Produzione del mosto e controllo della fermentazione
4 - Controllo delle materie prime per la produzione del vino
5 - Gestione dei sottoprodotti della vinificazione
6 - Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**405**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Confezionamento dei prodotti alimentari**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
Descrizione della performance da osservare	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...) 2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari 4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori 5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento 6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare 2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari 3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare 4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari 5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni 6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.) 7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto 8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura (3252)
Descrizione della performance da osservare	Stabilizzare ed eseguire la svinatura
Descrizione breve	
Abilità	1. Eseguire le operazioni di separazione del vino fiore dalle vinacce 2. Monitorare il vino in uscita 3. Verificare eventuali anomalie durante la fermentazione 4. Controllare il processo di affinamento in botti o barrique in legno/acciaio 5. Verificare eventuali anomalie durante l'estrazione del vino 6. Realizzare trattamenti di stabilizzazione secondo le indicazioni dell'enologo
Conoscenze	1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità 2. Il processo di produzione del vino 3. Caratteristiche fisiche e organolettiche dei vini 4. Caratteristiche e modalità di svinatura 5. Tecniche di stabilizzazione del vino
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Produzione del mosto e controllo della fermentazione**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Produzione del mosto e controllo della fermentazione (3254)
Descrizione della performance da osservare	Produzione del mosto e controllo della fermentazione
Descrizione breve	
Abilità	1. Controllare l'afflusso di uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura 2. Realizzare le operazioni di diraspatura, pigiatura, pressatura e torchiatura 3. Utilizzare lieviti e coadiuvanti della fermentazione 4. Utilizzare i macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti di misurazione del grado zuccherino, acidità del mosto e temperatura 2. Principali caratteristiche dei lieviti e dei coadiuvanti della fermentazione 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve 4. Principi di igiene dei prodotti alimentari 5. Tecniche di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Controllo delle materie prime per la produzione del vino**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Controllo delle materie prime per la produzione del vino (3255)
Descrizione della performance da osservare	Uva in ingresso controllata ai fini della produzione di vino
Descrizione breve	
Abilità	1. Realizzare gli eventuali trattamenti antiossidanti 2. Eseguire la pesatura delle uve 3. Controllare visivamente lo stato sanitario delle uve 4. Provvedere al campionamento e all'analisi della qualità della materia prima
Conoscenze	1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino 2. Il ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta 3. Principali patologie delle uve da vino 4. Caratteristiche e modalità di utilizzo delle sostanze antiossidanti e degli additivi 5. Tipologie e caratteristiche delle uve 6. Caratteristiche merceologiche e organolettiche dei vini
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Gestione dei sottoprodotti della vinificazione**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Gestione dei sottoprodotti della vinificazione (3256)
Descrizione della performance da osservare	Sottoprodotti della vinificazione raccolti e stoccati adeguatamente
Descrizione breve	
Abilità	1. Realizzare la stoppinatura delle cisterne/botti 2. Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione delle cisterne/botti 3. Utilizzare prodotti idonei alla pulizia delle cisterne/botti per il vino 4. Eseguire la raccolta e stoccaggio del materiale di scarto (raspi, ecc…) in appositi contenitori
Conoscenze	1. Procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo 2. Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino 3. Prodotti per la pulizia e la disinfestazione igienico-sanitaria 4. Processo di stoppinatura delle cisterne/botti 5. Tecniche di sanificazione cisterne/botti per vino 6. Tipologie di contenitori per vino
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino**
Livello EQF	2
Denominazione unità di competenza	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino (3287)
Descrizione della performance da osservare	Locali, impianti e macchinari per la produzione di vino puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature 2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste 3. Mantenere ordinati e puliti gli spazi di lavoro, le attrezzature ed i macchinari durante e al termine delle attività nel rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza 4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attezzature e i macchinari per la produzione di vino 5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione di vino
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature 2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature 3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari 4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare 5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine e attrezzature utilizzate per la produzione di vino
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	