REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
Denominazione Qualificazione	**Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione**
Denominazione Standard Formativo	**Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione**
Durata percorso Formativo	1 anni
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
Qualificazione regionale di riferimento	Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
Descrizione 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
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)	300
Durata minima di aula (ore)	150
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	210
Percentuale durata massima e-learning asincrona in rapporto alla durata d'aula	84

Durata minima tirocinio curriculare ore	0
Durata minima tirocinio curriculare + Laboratorio (ore)	90
Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti	Possesso di titolo di studio / qualifica professionale attestante il raggiungimento di un livello di apprendimento pari almeno a EQF 3, acquisito nell'ambito degli ordinamenti di istruzione o nella formazione professionale, 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 al B1 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 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 " Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione"
Percentuale Assenza massima consentita	20
Percentuale Termine ultimo di inserimento (TUI)	20
Attestazione in esito	Certificazione di qualifica professionale
Normativa di riferimento	
Grado minimo d'istruzione previsto	Licenza media + Qualificazione EQF 3
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 - Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli
2 - Controllo del confezionamento del vino

3 - Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali
4 - Gestione del vigneto
5 - Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione
6 - Organizzazione della vendemmia
7 - Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni

CORSI ANNUALITÀ		
Anno	**Ore**	**Esame Intermedio**
1° Anno	**300**	**No**

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1	
Denominazione unità formativa	**Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli (820)
Descrizione della performance da osservare	Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti.
Descrizione breve	
Abilità	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 vinificazione 3. Valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione
Conoscenze	1. Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione 2. Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di haccp 3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve 4. Strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc. 5. Tecniche di degustazione ed analisi sensoriale del vino
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2	
Denominazione unità formativa	**Controllo del confezionamento del vino**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Controllo del confezionamento del vino (835)
Descrizione della performance da osservare	Vino imbottigliato e stoccato secondo le esigenze.
Descrizione breve	
Abilità	1. Gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita 2. Monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento dell'olio garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare 3. Predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone 4. Stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli 5. Verificare la corretta etichettatura delle bottiglie
Conoscenze	1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura 2. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione 3. Norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino 4. Principi di contabilità di magazzino 5. Procedure aziendali di carico e scarico dei materiali 6. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3	
Denominazione unità formativa	**Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali (846)
Descrizione della performance da osservare	Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare criteri di pianificazione e programmazione del proprio lavoro 2. Definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi 3. Individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi 4. Individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate
Conoscenze	1. Principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche 2. La struttura della moderna organizzazione aziendale del settore florovivaistico ed agricolo 3. Specie e varietà colturali e relative caratteristiche 4. Tecniche di coltivazione delle piante da semina, da frutto e forestali 5. Tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4	
Denominazione unità formativa	**Gestione del vigneto**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Gestione del vigneto (893)
Descrizione della performance da osservare	Diagnosi, cure e coltivazioni in salute.
Descrizione breve	
Abilità	1. 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 2. Organizzare e monitorare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante, alla loro età e ai parametri di coltura biologica 3. Programmare e monitorare le potature delle piante in relazione alla tipologia ed alle esigenze delle piante 4. Programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici 5. Riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti 6. Scegliere i prodotti concimanti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria) 7. Verificare e monitorare i vari tipi di innesto
Conoscenze	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
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5	
Denominazione unità formativa	**Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione (914)
Descrizione della performance da osservare	Vino prodotto con tecniche adeguate.
Descrizione breve	
Abilità	1. Applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione 2. Definire le modalità di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari 3. 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 ingresso 5. Monitorare le attività pre - fermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso
Conoscenze	1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità 2. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione 3. Caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione 4. Specifiche norme sanitarie per la vinificazione 5. Tecniche di affinamento del vino 6. Tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6	
Denominazione unità formativa	**Organizzazione della vendemmia**
Livello EQF	4
Denominazione unità di competenza	Organizzazione della vendemmia (920)
Descrizione della performance da osservare	Uve raccolte e trasportate in cantina.
Descrizione breve	
Abilità	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	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 agricola: agricoltura tradizionale, integrata, biologica 8. Tecniche di raccolta delle uve
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	

DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.7	
Denominazione unità formativa	**Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni**
Livello EQF	3
Denominazione unità di competenza	Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni (951)
Descrizione della performance da osservare	Impianti sanificati
Descrizione breve	
Abilità	1. Scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione 2. Gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare 3. Gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste
Conoscenze	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 produzione 3. Requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio 4. Tecniche e procedure di sanificazione degli impianti 5. Tipologie di controllo della sanificazione
Durata minima di aula (ore)	
Durata minima tirocinio curriculare (ore)	
Note (eventuali)	