# REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

| QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE | |
|---|---|
| **Denominazione qualificazione** | **Addetto alla vinificazione** |
| **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 |
| **Descrizione sintetica della 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<br>C.11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.q.p.r.d.<br>C.11.02.20 - Produzione di vino spumante e altri vini speciali<br>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 |

**ELENCO DELLE UNITA' DI COMPETENZA**

1. Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
2. Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura (3252)
3. Produzione del mosto e controllo della fermentazione (3254)
4. Controllo delle materie prime per la produzione del vino (3255)
5. Gestione dei sottoprodotti della vinificazione (3256)
6. Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino (3287)

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.1 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Confezionamento dei prodotti alimentari** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **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, ...)<br>2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari<br>3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari<br>4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori<br>5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento<br>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<br>2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari<br>3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare<br>4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari<br>5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confenzioni<br>6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.)<br>7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto<br>8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 6.4.2.6.0 - Allevatori e operai specializzati degli allevamenti di insetti<br>6.5.1.3.3 - Conservieri<br>6.5.1.5.0 - Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie<br>7.3.1.2.0 - Addetti agli impianti per la trasformazione delle olive<br>7.3.2.2.0 - Conduttori di apparecchi per la lavorazione industriale di prodotti lattiero – caseari<br>7.3.2.4.1 - Conduttori di macchinari per la cernita e la calibratura di prodotti ortofrutticoli<br>7.3.2.4.2 - Conduttori di macchinari per la conservazione di frutta e verdura<br>7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione<br>7.3.2.8.2 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di birra<br>7.3.2.8.3 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di liquori, di distillati e di bevande alcoliche<br>7.3.2.8.4 - Addetti a macchinari industriali per la produzione di bevande analcoliche e gassate |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.2 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Stabilizzare ed eseguire la svinatura |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Eseguire le operazioni di separazione del vino fiore dalle vinacce<br>2. Monitorare il vino in uscita<br>3. Verificare eventuali anomalie durante la fermentazione<br>4. Controllare il processo di affinamento in botti o barrique in legno/acciaio<br>5. Verificare eventuali anomalie durante l'estrazione del vino<br>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<br>2. Il processo di produzione del vino<br>3. Caratteristiche fisiche e organolettiche dei vini<br>4. Caratteristiche e modalità di svinatura<br>5. Tecniche di stabilizzazione del vino |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.3 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Produzione del mosto e controllo della fermentazione** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **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<br>2. Realizzare le operazioni di diraspatura, pigiatura, pressatura e torchiatura<br>3. Utilizzare lieviti e coadiuvanti della fermentazione<br>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<br>2. Principali caratteristiche dei lieviti e dei coadiuvanti della fermentazione<br>3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve<br>4. Principi di igiene dei prodotti alimentari<br>5. Tecniche di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.4 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Controllo delle materie prime per la produzione del vino** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Uva in ingresso controllata ai fini della produzione di vino |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Realizzare gli eventuali trattamenti antiossidanti<br>2. Eseguire la pesatura delle uve<br>3. Controllare visivamente lo stato sanitario delle uve<br>4. Provvedere al campionamento e all'analisi della qualità della materia prima |
| **Conoscenze** | 1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino<br>2. Il ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta<br>3. Principali patologie delle uve da vino<br>4. Caratteristiche e modalità di utilizzo delle sostanze antiossidanti e degli additivi<br>5. Tipologie e caratteristiche delle uve<br>6. Caratteristiche merceologiche e organolettiche dei vini |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.5 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Gestione dei sottoprodotti della vinificazione** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **Descrizione della performance da osservare** | Sottoprodotti della vinificazione raccolti e stoccati adeguatamente |
| **Descrizione breve** | |
| **Abilità** | 1. Realizzare la stoppinatura delle cisterne/botti<br>2. Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione delle cisterne/botti<br>3. Utilizzare prodotti idonei alla pulizia delle cisterne/botti per il vino<br>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<br>2. Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino<br>3. Prodotti per la pulizia e la disinfestazione igienico-sanitaria<br>4. Processo di stoppinatura delle cisterne/botti<br>5. Tecniche di sanificazione cisterne/botti per vino<br>6. Tipologie di contenitori per vino |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |

| DETTAGLIO UNITA' DI COMPETENZA n.6 | |
|---|---|
| **Denominazione unità di competenza** | **Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino** |
| **Livello EQF** | 2 |
| **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<br>2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste<br>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<br>4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attezzature e i macchinari per la produzione di vino<br>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<br>2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature<br>3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari<br>4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare<br>5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine e attrezzature utilizzate per la produzione di vino |
| **Referenziazione ISTAT CP2011** | 7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione |
| **Risultati attesi** | |
| **Attività** | |