

## REPERTORIO DEI TITOLI E DELLE QUALIFICAZIONI DELLA REGIONE CAMPANIA

STANDARD FORMATIVO	
<b>Denominazione Standard Formativo</b>	<b>Addetto alla vinificazione</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Settore Economico Professionale</b>	SEP 02 - Produzioni alimentari
<b>Area di Attività</b>	ADA.02.06.01 - Produzione di vino
<b>Processo</b>	Produzione di bevande
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di bevande alcoliche, analcoliche e acque minerali
<b>Qualificazione regionale di riferimento</b>	Addetto alla vinificazione
<b>Descrizione qualificazione</b>	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.
<b>Referenziazione ATECO 2007</b>	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
<b>Referenziazione ISTAT CP2011</b>	7.3.2.8.1 - Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
<b>Codice ISCED-F 2013</b>	0721 Food processing
<b>Durata minima complessiva del percorso (ore)</b>	250
<b>Durata minima di aula (ore)</b>	175
<b>Durata minima laboratorio (ore)</b>	0
<b>Durata minima delle attività di aula e laboratorio rivolte alle KC (ore)</b>	20
<b>Durata massima DAD aula</b>	175
<b>Durata massima FAD aula</b>	70
<b>Durata minima tirocinio in impresa (ore)</b>	0
<b>Durata minima stage + Laboratorio (ore)</b>	75
<b>Requisiti minimi di ingresso dei partecipanti</b>	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.
<b>Requisiti minimi didattici comuni a tutte le UF/segmenti</b>	Formazione d'aula specifica e formazione tecnica mediante attività pratiche/ laboratoriali
<b>Requisiti minimi di risorse professionali</b>	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.
<b>Requisiti minimi di risorse strumentali</b>	È necessario disporre di aule e/o laboratori congruamente attrezzati
<b>Requisiti minimi di valutazione e di attestazione degli apprendimenti</b>	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"
<b>Grado minimo d'istruzione previsto</b>	Licenza elementare
<b>Età minima prevista</b>	18 anni
<b>Gestione dei crediti formativi</b>	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
<b>Eventuali ulteriori indicazioni</b>	
<b>ELENCO DELLE UNITA' FORMATIVE</b>	
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**

<b>Anno</b>	<b>Ore</b>	<b>Esame Intermedio</b>
<b>1° Anno</b>	<b>250</b>	<b>No</b>

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.1**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Confezionamento dei prodotti alimentari</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Confezionamento dei prodotti alimentari (828)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Prodotto confezionato ed etichettato nel rispetto delle normative di riferimento
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Utilizzare i macchinari per il riempimento e la sigillatura dei contenitori per prodotti alimentari (bottiglie in vetro, pet, latte, ...)</li><li>2. Applicare le tecniche di sigillatura (sottovuoto, atmosfera controllata, atmosfera modificata, a pelle ecc.) dei contenitori o imballaggi per prodotti alimentari</li><li>3. Utilizzare le macchine per il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti alimentari</li><li>4. Utilizzare gli appositi macchinari e procedure per la sterilizzazione, risciacquo e soffiatura di bottiglie/vasetti/contenitori</li><li>5. Realizzare le operazioni di riempimento, inscatolamento, imbottigliamento e invasettamento</li><li>6. Effettuare la sterilizzazione, il risciacquo e la soffiatura di contenitori/bottiglie</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari per l'imbottigliamento, invasettamento, riempimento del prodotto alimentare</li><li>2. Cenni sulla normativa comunitaria e nazionale sul confezionamento, etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari</li><li>3. Principali caratteristiche fisiche e biologiche dei prodotti da confezionare</li><li>4. Macchinari e tecniche di tappatura e sigillatura di contenitori o imballaggi per prodotti alimentari</li><li>5. Tecniche e procedure di chiusura e sigillamento delle confezioni</li><li>6. Tipologie di carta e cartone, materie plastiche (PE, PET, PVC, PS, PP, ecc.) e materiali metallici (alluminio, acciaio, ecc.)</li><li>7. Tecniche e procedure di confezionamento sottovuoto</li><li>8. Specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento, l'invasettamento e il riempimento</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.2**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Stabilizzazione ed esecuzione della svinatura (3252)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Stabilizzare ed eseguire la svinatura
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Eseguire le operazioni di separazione del vino fiore dalle vinacce</li><li>2. Monitorare il vino in uscita</li><li>3. Verificare eventuali anomalie durante la fermentazione</li><li>4. Controllare il processo di affinamento in botti o barrique in legno/acciaio</li><li>5. Verificare eventuali anomalie durante l'estrazione del vino</li><li>6. Realizzare trattamenti di stabilizzazione secondo le indicazioni dell'enologo</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità</li><li>2. Il processo di produzione del vino</li><li>3. Caratteristiche fisiche e organolettiche dei vini</li><li>4. Caratteristiche e modalità di svinatura</li><li>5. Tecniche di stabilizzazione del vino</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.3**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Produzione del mosto e controllo della fermentazione</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Produzione del mosto e controllo della fermentazione (3254)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Produzione del mosto e controllo della fermentazione
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Controllare l'afflusso di uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura</li><li>2. Realizzare le operazioni di diraspatura, pigiatura, pressatura e torchiatura</li><li>3. Utilizzare lieviti e coadiuvanti della fermentazione</li><li>4. Utilizzare i macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti di misurazione del grado zuccherino, acidità del mosto e temperatura</li><li>2. Principali caratteristiche dei lieviti e dei coadiuvanti della fermentazione</li><li>3. Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve</li><li>4. Principi di igiene dei prodotti alimentari</li><li>5. Tecniche di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.4**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Controllo delle materie prime per la produzione del vino</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Controllo delle materie prime per la produzione del vino (3255)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Uva in ingresso controllata ai fini della produzione di vino
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Realizzare gli eventuali trattamenti antiossidanti</li><li>2. Eseguire la pesatura delle uve</li><li>3. Controllare visivamente lo stato sanitario delle uve</li><li>4. Provvedere al campionamento e all'analisi della qualità della materia prima</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino</li><li>2. Il ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta</li><li>3. Principali patologie delle uve da vino</li><li>4. Caratteristiche e modalità di utilizzo delle sostanze antiossidanti e degli additivi</li><li>5. Tipologie e caratteristiche delle uve</li><li>6. Caratteristiche merceologiche e organolettiche dei vini</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.5**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Gestione dei sottoprodotti della vinificazione</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Gestione dei sottoprodotti della vinificazione (3256)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Sottoprodotti della vinificazione raccolti e stoccati adeguatamente
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Realizzare la stoppinatura delle cisterne/botti</li><li>2. Eseguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione delle cisterne/botti</li><li>3. Utilizzare prodotti idonei alla pulizia delle cisterne/botti per il vino</li><li>4. Eseguire la raccolta e stoccaggio del materiale di scarto (raspi, ecc...) in appositi contenitori</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo</li><li>2. Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino</li><li>3. Prodotti per la pulizia e la disinfestazione igienico-sanitaria</li><li>4. Processo di stoppinatura delle cisterne/botti</li><li>5. Tecniche di sanificazione cisterne/botti per vino</li><li>6. Tipologie di contenitori per vino</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	

**DETTAGLIO UNITA' FORMATIVA n.6**

<b>Denominazione unità formativa</b>	<b>Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino</b>
<b>Livello EQF</b>	2
<b>Denominazione unità di competenza</b>	Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di vino (3287)
<b>Risultato formativo atteso</b>	Locali, impianti e macchinari per la produzione di vino puliti e sanificati nel rispetto dei protocolli di riferimento
<b>Abilità</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali ed apparecchiature</li><li>2. Adottare comportamenti adeguati al mantenimento delle condizioni di igiene e sicurezza previste</li><li>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</li><li>4. Predisporre ed allestire gli spazi di lavoro, le attrezzature e i macchinari per la produzione di vino</li><li>5. Eseguire la manutenzione di primo livello (es. lubrificazione e ispezione) dei macchinari per la produzione di vino</li></ol>
<b>Conoscenze</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia e la sanificazione di locali e attrezzature</li><li>2. Tecniche e procedure di pulizia e sanificazione di locali ed attrezzature</li><li>3. Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di haccp e igiene dei prodotti alimentari</li><li>4. Manutenzione di primo livello: principali attività, strumenti e prodotti da utilizzare</li><li>5. Caratteristiche e modalità di funzionamento delle principali macchine e attrezzature utilizzate per la produzione di vino</li></ol>
<b>Vincoli (eventuali)</b>	