

## REPERTORIO DELLE QUALIFICAZIONI PROFESSIONALI DELLA REGIONE CAMPANIA

<b>SETTORE ECONOMICO PROFESSIONALE<sup>1</sup></b>	
<b><u>PRODUZIONI ALIMENTARI</u></b>	
<b>Processo</b>	Produzione di bevande
<b>Sequenza di processo</b>	Produzione di bevande
<b>Area di Attività</b>	Ada 7.1: Produzione di vino
<b>Qualificazione regionale</b>	Tecnico della conduzione del vigneto e della vinificazione
<b>Referenziazioni</b>	<p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2006):            2.3.1.3.0-Agronomi ed assimilati; 3.2.2.1.1-Tecnici agronomi            3.2.2.1.2-Tecnici forestali ; 3.2.2.3.3-Tecnici dei prodotti alimentari ; 6.4.1.2.0-Agricoltori e operai agricoli specializzati di coltivazioni legnose agrarie</p> <p>Nomenclatura delle unità Professionali (NUP/CP ISTAT 2011):            3.2.2.1.1 Tecnici agronomi</p> <p>Classificazione delle attività economiche (ATECO 2007/ISTAT):            11.02.10 Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.            11.02.20 Produzione di vino spumante e altri vini speciali            11.03.00 Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta</p>
<b>Livello EQF</b>	4
<b>Descrizione sintetica della qualificazione e delle attività</b>	<p>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.</p>

<sup>1</sup> Rif. Accordo Stato-Regioni del 27 luglio 2011

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 1 - Titolo</b>	
Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali	
<b>Risultato atteso</b>	
Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• definire un sistema di difesa colturale integrato, con strategie di applicazione selettiva degli interventi</li> <li>• individuare e riconoscere patologie, insetti e parassiti, funghi e batteri, più significativi e diffusi</li> <li>• individuare gli interventi appropriati di prevenzione e cura in relazione alle patologie rilevate</li> <li>• valutare lo stato fitopatologico delle piante accertandone il livello di salute</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di fisiologia vegetale: caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche</li> <li>• principi di patologia vegetale e patologia vegetale forestale</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specie e varietà colturali e relative caratteristiche</li> <li>• tecniche di coltivazioni delle piante da semina e da frutto e forestali</li> <li>• tecniche di riconoscimento, prevenzione e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Cura e prevenzione integrata delle coltivazioni vegetali e agro-forestali. Diagnosi e cura delle patologie più comuni delle piante e dei terreni.	Interventi di prevenzione e cura delle piante e dei terreni.	Rilevazione della presenza di patologie, insetti e parassiti di tipo comune.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 2 - Titolo	
Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli	
Risultato atteso	
Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>memorizzare gli equilibri tra le sostanze odorose e gli elementi dolci,acidi ed amari del sapore dei vini (morbidezza, corposità, povertà, pastosità, ecc.)</li> <li>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</li> <li>valutare la qualità alimentare e degustativa dei prodotti vinicoli nelle diverse fasi di vinificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione</li> <li>principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione delle uve</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>strumenti di misurazione della temperatura, umidità, grado di fermentazione, ecc.</li> <li>tecniche di degustazione ed analisi sensoriale del vino</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Analisi sensoriale della composizione dei prodotti vinicoli. Uve e prodotti vinicoli secondo standard stabiliti.	Le operazioni di sviluppo sensoriale della composizione prodotti vinicoli.	Assaggi delle uve, degustazione dei prodotti vinicoli, osservazione colore prodotti vinicoli, odorazione prodotti vinicoli.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 3 - Titolo</b> Gestione del terreno	
<b>Risultato atteso</b> Programma degli interventi	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• programmare il piano delle lavorazioni sulla base degli indicatori agronomici e florovivaistici</li> <li>• valutare lo stato e la qualità del terreno (livello di drenaggio, magro o grasso, sabbioso, argilloso)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche e florovivaistiche</li> <li>• elementi di pedologia (composizione, genesi e modifica del suolo)</li> <li>• principali tecniche di inerbimento e diserbo per la gestione del suolo</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>• principi e tecniche di tutela del suolo</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione del terreno. Programma degli interventi.	Programmazione degli interventi ed organizzazione del lavoro degli operatori.	Osservazioni meteorologiche, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

COMPETENZA N. 4 - Titolo	
Controllo del confezionamento del vino	
Risultato atteso	
Vino imbottigliato e stoccato secondo le esigenze	
Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> <li>gestire lo stoccaggio e l'imballaggio delle bottiglie per la spedizione/vendita</li> <li>monitorare l'imbottigliamento ed il confezionamento del vino garantendo il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</li> <li>predefinire la combinazione ottimale tra prodotti vinicoli di diverse botti, terre e zone</li> <li>stabilire qualità dell'assemblaggio e le condizioni di modificazione e garantire la tracciabilità dei prodotti vinicoli</li> <li>verificare la corretta etichettatura delle bottiglie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per l'imbottigliamento e l'etichettatura</li> <li>caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione</li> <li>norme relative all'imbottigliamento e alla vendita e commercializzazione del vino</li> <li>principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>principi di contabilità di magazzino</li> <li>procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>specifiche norme sanitarie per l'imbottigliamento</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

Titolo competenza e Risultato atteso	Oggetto di osservazione	Indicatori
Controllo del confezionamento del vino. Vino imbottigliato e stoccato secondo le esigenze.	Coordinamento delle operazioni di imbottigliamento, imballaggio del vino e predisposizione alla spedizione/vendita.	Organizzazione della logistica, lettura e interpretazione norme sanitarie e commerciali, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 5 - Titolo</b> Gestione del vigneto	
<b>Risultato atteso</b> Diagnosi, cure e coltivazioni in salute	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• organizzare e monitorare un piano di concimazione in relazione al tipo di piante, alla loro età e ai parametri di coltura biologica</li> <li>• programmare e monitorare le potature delle piante in relazione alla tipologia ed alle esigenze delle piante</li> <li>• riconoscere i sintomi di carenze nutritive sulle piante di vite in coltivazione per intervenire con apporti fertilizzanti</li> <li>• scegliere i prodotti concimanti in relazione alla tipologia di intervento da effettuare (concimazione di fondo, di mantenimento o straordinaria)</li> <li>• verificare e monitorare i vari tipi di innesto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche agronomiche del vigneto</li> <li>• caratteristiche di base della risposta delle piante agli interventi di potatura</li> <li>• caratteristiche e composizione delle principali tipologie di concimi e fertilizzanti in commercio</li> <li>• fabbisogni nutrizionali della vite nella fase di crescita e nella fase adulta</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>• principi guida delle coltivazioni biologiche e biodinamiche</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche di innesto</li> <li>• tecniche di potatura integrata con l'uso di macchine potatrici</li> <li>• tecniche specifiche di potatura per le diverse tipologie di vite</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Gestione del vigneto. Diagnosi, cure e coltivazioni in salute.	Programmazione e monitoraggio degli interventi di gestione del vigneto.	Rilevazione malattie, parassiti, insetti dannosi, individuazione trattamenti di prevenzione cura, programmazione delle attività, verifica delle condizioni di sicurezza di effettuazione degli interventi.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 6 - Titolo</b>	
Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione	
<b>Risultato atteso</b>	
Vino prodotto con tecniche adeguate	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• applicare le eventuali prescrizioni dei disciplinari per le produzioni di qualità e le indicazioni dell'enologo nelle diverse fasi della vinificazione</li> <li>• definire le modalità di lavorazione delle uve sulla base degli esiti delle analisi preliminari</li> <li>• individuare gli interventi necessari per l'affinamento del vino (batonnage, aggiunte di anidride solforosa, colmature, ecc.)</li> <li>• 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</li> <li>• monitorare le attività pre - fermentatura e pressatura delle uve bianche, di pigiatura, di fermentazione, di svinatura del vino rosso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche del processo di fermentazione delle uve anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità</li> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento dei macchinari e degli impianti per la vinificazione</li> <li>• caratteristiche fisiche e chimiche e proprietà organolettiche delle uve raccolte e dei prodotti della vinificazione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• specifiche norme sanitarie per la vinificazione</li> <li>• tecniche di affinamento del vino</li> <li>• tecniche di invecchiamento del vino anche in relazione ad eventuali disciplinari relativi a produzioni di qualità</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Monitoraggio e coordinamento delle attività di vinificazione. Vino prodotto con tecniche adeguate.	Gestione delle operazioni di vinificazione.	Rilevazione qualità delle uve raccolte, rilevazione stato di avanzamento dei processi di fermentazione e invecchiamento.

## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 7 - Titolo</b> Organizzazione della vendemmia	
<b>Risultato atteso</b> Uve raccolte e trasportate in cantina	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• allestire un cantiere di raccolta delle uve anche prevedendo l'impiego di vendemmiatrice meccanica</li> <li>• monitorare le attività di raccolta delle uve</li> <li>• organizzare e coordinare il lavoro degli operatori della vendemmia verificando il rispetto delle condizioni di sicurezza</li> <li>• organizzare e coordinare le attività di trasporto delle uve raccolte alla cantina</li> <li>• pianificare l'attività della vendemmia tenendo conto delle condizioni meteorologiche e del grado di maturazione raggiunto dall'uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche dei terreni e pratiche agronomiche</li> <li>• caratteristiche principali e modalità di funzionamento dei macchinari per la vendemmia, incluse vendemmiatrici meccaniche e macchinari innovativi</li> <li>• metodologie di gestione e di organizzazione efficace di un cantiere di raccolta delle uve</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• sistemi e tecniche di produzioni agricole: agricoltura tradizionale, integrata, biologica</li> <li>• tecniche di raccolta delle uve</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Organizzazione della vendemmia. Uve raccolte e trasportate in cantina.	Programmazione e monitoraggio della vendemmia.	Rilevazioni meteorologiche, rilevazione grado di maturazione dell'uva, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio), tecniche di vendemmia.





## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 8 - Titolo</b>	
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni	
<b>Risultato atteso</b>	
Impianti sanificati	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire gli impianti cpi (cleaning in place) di trattamento e lavaggio automatico verificando il rispetto delle procedure previste</li> <li>• gestire la documentazione relativa alle procedure di sanificazione delle industrie di produzione alimentare</li> <li>• scegliere le tecniche idonee per la valutazione dell'efficacia delle procedure di sanificazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari cpi (cleaning in place)</li> <li>• norme di igiene (HACCP) per garantire il mantenimento degli standard qualitativi di produzione</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• requisiti igienico-sanitari degli ambienti di produzione e stoccaggio</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> <li>• tecniche e procedure di sanificazione degli impianti</li> <li>• tipologie di controllo della sanificazione</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Sanificazione degli impianti e delle strutture adibite alle lavorazioni. Impianti sanificati.	Gestione delle operazioni di sanificazione degli impianti.	Lettura e interpretazione norme sanitarie, analisi tamponi campione, individuazione trattamenti sanitizzanti.



## STANDARD DELLE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI CARATTERIZZANTI LA QUALIFICAZIONE

<b>COMPETENZA N. 9 - Titolo</b> Smaltimento delle vinacce	
<b>Risultato atteso</b> Vinacce smaltite correttamente	
<b>Abilità</b>	<b>Conoscenze</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• controllare il percorso di smaltimento delle vinacce verso i luoghi di smaltimento</li> <li>• gestire le attività di stoccaggio e trasporto delle vinacce ai luoghi di smaltimento</li> <li>• monitorare le attività di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo nelle distillerie o per la concimazione</li> <li>• verificare che le vinacce non siano sversate nell'ambiente o riutilizzate in modo improprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce</li> <li>• norme in materia di smaltimento delle vinacce e degli scarti di produzione del vino</li> <li>• principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza</li> <li>• principi di organizzazione aziendale: processi, ruoli e funzioni</li> <li>• procedure aziendali di carico e scarico dei materiali</li> <li>• procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo</li> <li>• sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)</li> </ul>

### Indicazioni per la valutazione delle competenze

<b>Titolo competenza e Risultato atteso</b>	<b>Oggetto di osservazione</b>	<b>Indicatori</b>
Smaltimento delle vinacce. Vinacce smaltite correttamente.	Coordinamento delle operazioni di smaltimento delle vinacce.	Lettura e interpretazione norme sullo smaltimento degli scarti di produzione, organizzazione della logistica, modalità di organizzazione del lavoro (programmazione, monitoraggio).