



ADDETTO ALLA GESTIONE TECNICA DEL VIGNETO - Profilo non più attivabile dal 12/08/2011

Settore ISFOL: 01 - AGRICOLTURA
SubSettore ISFOL: 0111 - Viticoltura enologia
Codice Profilo: 0111001

Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore della viticoltura ed enologia. Conosce la composizione, la natura del terreno agrario, la preparazione del terreno, l'anatomia e fisiologia della vite, la tecnica colturale e la lotta fitopatologica. Interviene sugli aspetti tecnico operativi nel settore specifico delle piccole e grandiestensioni produttive, per la gestione integrale di vigneti o per la manutenzione degli aspetti della conduzione tecnica. Gestisce le operazioni di impianto del vigneto.

Codice ISFOL (comparto)

0111 - Viticoltura enologia

Codice ATECO

A01.13 - COLTIVAZIONE DI FRUTTA, FRUTTA A GUSCIO, PRODOTTI DESTINATI ALLA PREPARAZIONE DI BEVANDE, SPEZIE

Tipologia: Qualifica Professionale

Livello europeo qualifica: II

Riferimenti normativi

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere e utilizzare correttamente e con proprietà di linguaggio la lingua italiana scritta e parlata, conoscere testi e autori appartenenti alla letteratura italiana e non.	Fattori della comunicazione e funzioni della lingua; elementi che caratterizzano il testo narrativo e descrittivo; elementi che determinano la coerenza e la coesione di un testo; principali regole ortografiche; analisi di forme di testo diverse: lettura, analisi e comprensione di testi di varia natura: a carattere informativo, articoli di giornale, confronti fra varie testate, uso della modulistica, lettura, analisi comprensione di articoli di giornale di vario argomento.
2	Essere in grado di scrivere, leggere e conversare in lingua inglese a livello di base; essere in grado di interagire in situazioni interpersonali e di gruppo; comprendere testi scritti semplici, anche a carattere informativo.	Nozioni di sintassi; pronuncia e dizione; nozioni di grammatica; la conversazione.

3	Conoscere e saper utilizzare le nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione; saper utilizzare il computer ed Internet.	Concetti base Information Technology; componentistica hardware del PC; il pacchetto Office, la rete INTERNET; browser per la navigazione: Internet Explorer; la posta elettronica, le principali operazioni di gestione dei file; le principali periferiche; la videoscrittura: l'elaborazione di un testo; la formattazione di un documento; l'inserimento di elementi: Word Art, immagini. Il foglio elettronico, comandi principali: barre del titolo, degli strumenti standard, di formattazione, di stato, di scorrimento; le operazioni con le celle e le principali funzioni; la formattazione di celle e testo; gli strumenti di disegno Excel; il PowerPoint; i programmi per la gestione della posta elettronica: Outlook e Eudora. I virus e antivirus.
4	Conoscere i rischi connessi all'attività lavorativa in agricoltura; conoscere i rischi connessi con la preparazione e l'uso di prodotti chimici; saper individuare l'intervento di pronto soccorso necessario; saper organizzare il lavoro all'interno di un'azienda adottando le necessarie misure di prevenzione; saper valutare la propria esperienza in relazione alle norme di prevenzione infortuni.	Il rischio; la valutazione del danno; le norme di prevenzione nelle attività connesse all'agricoltura, le norme di prevenzione con la manutenzione del verde; le norme di prevenzione nelle attività connesse con la preparazione e l'uso dei principali presidi sanitari.
5	Conoscere e sapersi orientare all'interno del CCNL; conoscere e saper interpretare vantaggi e svantaggi del lavoro autonomo e le caratteristiche di una impresa; conoscere le caratteristiche delle attuali forme di lavoro.	Il CCNL; diritti e doveri del lavoratore; modalità di svolgimento del rapporto di lavoro; il lavoro autonomo; le imprese; il lavoro atipico, il lavoro interinale, la riforma del collocamento.
6	Comprendere le procedure che consentono di esprimere e risolvere le diverse situazioni attraverso linguaggi formalizzati.	Insiemi numerici; insiemi; relazioni e funzioni; calcolo letterale; equazioni, disequazioni, problemi di 1° grado; geometria del piano; applicazioni informatiche dei concetti matematici.
7	Conoscere i principali elementi di storia naturale.	La terra come ecosistema (atmosfera, idrosfera, litosfera, biosfera); la terra nel sistema solare (sistema solare, il moto dei pianeti); Il pianeta Terra (coordinate geografiche; movimenti di rotazione e di rivoluzione, strumenti di osservazione del cielo nel tempo); unità dei viventi (caratteristiche fondamentali dei viventi, la cellula come unità comune dei viventi, la pluricellularità); evoluzione e classificazione dei viventi (teorie evolutive, ere geologiche, la classificazione dei viventi dall'origine della vita ai 5 regni degli esseri viventi, l'evoluzione della specie umana).

8	Conoscere i principali elementi di storia della civiltà.	Avvio allo studio della storia; popolamento della Terra, ambienti, cultura materiale; formazioni economiche e sociali; organizzazioni politiche e giuridiche; le rivoluzioni all'inizio dell'età contemporanea; le trasformazioni economiche e sociali nel mondo durante l'800; le trasformazioni politiche e sociali in Europa nell'800 europeo.
---	--	---

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TECNICO-PROFESSIONALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di valutare la composizione chimico-fisica di un terreno agrario; saper valutare l'influenza dei fattori agroambientali sulla produttività delle piante; essere in grado di individuare i necessari interventi di tecnica agronomica da realizzare.	Fondamenti di botanica e cenni di biologia, fisiologia e genetica della vite; aspetti morfologici, fenologici e funzionali della vite; fondamenti di agronomia.
2	Conoscere le caratteristiche specifiche delle macchine da vigneto; essere in grado di individuare quali macchine risultano più idonee alla conduzione del vigneto in relazione alle caratteristiche della zona.	La meccanizzazione del vigneto.
3	Essere in grado di coadiuvare nella realizzazione di un nuovo impianto di vigneto secondo le normative vigenti; saper effettuare interventi di potatura al fine di ottenere una riduzione della capacità produttiva della vite per la produzione di uve di qualità essere in grado di condurre un vigneto individuando l' idonea combinazione dei fattori produttivi; essere in grado di intervenire opportunamente sulle piante ai fini del miglioramento della qualità del prodotto.	La Fillossera ed il problema dei portainnesti; la scelta dei portainnesti; le principali cultivar toscane da vino; la scelta delle cultivar in relazione all'ambiente climatico ed al terreno; tecniche d'impianto sistemi di allevamento della vite; la potatura di produzione; le tecniche colturali di conduzione di un vigneto; le operazioni di vendemmia.
4	Essere in grado di riconoscere in campo le principali malattie della vite; essere in grado di organizzare strategia di lotta preventive e curative; saper riconoscere in campo i principali insetti parassiti della vite; saper approntare piani di monitoraggio e controllo dei parassiti della vite; essere in grado di individuare i momenti critici dei cicli biologici dei principali parassiti al fine di ottimizzare le strategie di difesa; saper organizzare e gestire il magazzino dei presidi sanitari dell'azienda viticola.	Le avversità del vigneto; la difesa del vigneto; i prodotti chimici di uso agrario; la coltivazione biologica del vigneto; la lotta biologica ai parassiti del vigneto.

Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
--	----------------------	----------------

1	Saper comunicare all'interno di un contesto organizzativo con il personale dell'azienda, con i dirigenti, in situazione di interazione diretta o mediata; essere in grado di negoziare o concertare con altri, soluzioni e risorse.	Tecniche di comunicazione: gli elementi della comunicazione, sistema della comunicazione; dinamica del processo di comunicazione; modalità del comunicare (verbale, non verbale, para-verbale); metacomunicazione; comunicazione efficace; processi di codifica e decodifica del messaggio, comunicazione mediata dal computer, comunicazione orale, scritta e telefonica.
2	Saper analizzare situazioni problematiche; saper individuare gli aspetti gestionali dei processi relativi alla filiera di riferimento; saper individuare e risolvere problemi di varia natura.	Diagnosticare e risolvere problemi in gruppo, produrre soluzioni e risultati collettivi, diagnosi collettiva e tecniche di problem solving collettivo, processi di decisione di gruppo.

Durata minima (ore): 1200

Requisiti di ingresso

	Titoli di istruzione	Qualifiche professionali conseguite mediante percorso/i formativo/i	Eventuali altri requisiti aggiuntivi rispetto ai titoli di studio/formazione
a)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (diploma di scuola secondaria di primo ciclo - coloro che devono assolvere il diritto-dovere come previsto dalla L.53/2003, devono anche aver frequentato almeno un anno di percorso di Istruzione secondo ciclo)		
b)	ISTRUZIONE PRIMO CICLO: (assolvimento di obbligo scolastico con licenza elementare)		Esperienza lavorativa triennale

Sbocchi occupazionali

*Presso le grandi aziende vitivinicole come coordinatore della manodopera o lavoratore autonomo.

Professionalità docente

*Docenti con esperienza maturata nel settore agricolo; laureati in Scienze agrarie e personale specializzato in viticoltura.

Attrezzature e sussidi didattici

*Laboratorio di agraria; spazi verdi, vigneti.

Note