



## TECNICO QUALIFICATO CANTINIERE - Profilo non più attivabile dal 17/06/2010

Settore ISFOL: 01 - AGRICOLTURA  
SubSettore ISFOL: 0111 - Viticoltura enologia  
Codice Profilo: 0111002

### Descrizione

E' una professionalità che opera nel settore delle colture viticole. Opera in aziende vitivinicole che si occupano di produzione e trasformazione delle uve in vino. Segue le fasi di lavorazione dell'uva (predisposizione dei locali, ricevimento in cantina, vinificazione, invecchiamento, controlli qualitativi, imbottigliamento, commercializzazione, manutenzione delle macchine e degli impianti enologici). Provvede alla compilazione dei registri di cantina e dei documenti di accompagnamento.

### Codice ISFOL (comparto)

0111 - Viticoltura enologia

### Codice ATECO

A01.13.1 - COLTURE VITICOLE

**Tipologia:** Qualifica Professionale

**Livello europeo qualifica:** III.c

### Riferimenti normativi

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (BASE)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere le caratteristiche e le funzioni del personal computer, dell'unità centrale e delle componenti principali; conoscere il sistema operativo, le applicazioni e i programmi; saper gestire word processor, posta elettronica e internet.	Informatica: componenti fondamentali di un pc, operazioni di gestione dei file e delle directory più frequenti: creazione, cancellazione, copia, spostamento, denominazione, attivazione e controllo dell'esecuzione di un programma, realizzazione di documenti di testo usando l'impaginazione e la formattazione di word processor, la leggibilità e la veste grafica, realizzazione delle tabelle di calcolo utilizzando le operazioni aritmetiche di base e la somma automatica, la ricerca delle informazioni sul WEB, uso di un client di posta elettronica per l'invio e la ricezione dei messaggi e allegati.
2	Essere in grado di scrivere, leggere testi semplici e brevi e di sostenere una conversazione in lingua inglese.	Lingua inglese (livello ALTE A2), con particolare attenzione al linguaggio tecnico del settore agricolo e vitivinicolo.

3	Conoscere la normativa e le procedure di sicurezza nei luoghi di lavoro e saper adottare misure di primo soccorso; essere in grado di applicare le conoscenze normative nel contesto aziendale.	La normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. I soggetti responsabili della prevenzione e tutela nei luoghi di lavoro. I diritti ed i doveri dei lavoratori. La sicurezza nell'utilizzo di attrezzature. I dispositivi di protezione individuale (DPI). La prevenzione e le modalità di intervento in caso di incendi. La prevenzione e modalità di gestione delle emergenze. I rischi specifici. I comportamenti uniformati alla sicurezza in ambito aziendale.
4	Conoscere il sistema HACCP.	Il sistema HACCP. Sistemi di pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione. Principali avvelenamenti e tossinfezioni alimentari. Conservazione degli alimenti. I requisiti strutturali. Principi di igiene degli alimenti. La gestione degli alimenti. Cenni sulle direttive comunitarie.
5	Conoscere i diritti e i doveri delle parti nel rapporto di lavoro e le relative specificità professionali. Conoscere le varie tipologie di contratti. Conoscere le principali nozioni dell'organizzazione aziendale e delle tipologie aziendali, in particolare l'azienda agricola.	Il rapporto di lavoro, i diritti e i doveri e le tipologie contrattuali. Elementi di flessibilità e caratteristiche dell'orario di lavoro tipiche della professione. L'organizzazione in azienda: organi e funzioni. I processi aziendali. L'organizzazione del personale. Valori e comunicazione all'interno delle aziende. Le aziende agricole, le cooperative agricole.

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

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Conoscere elementi di viticoltura, il sistema dei controlli sulle uve e le determinazioni analitiche.	I vitigni e le principali fitopatologie dell'uva. Stato sanitario dell'uva e implicazioni sulla vinificazione. La maturazione dell'uva. Rapporti tra andamento climatico e caratteristiche dell'uva. Il campionamento dell'uva per la determinazione dell'epoca di vendemmia. Interpretazione di un certificato analitico di uva.
2	Conoscere le tecniche di vinificazione.	Enologia: arrivo dell'uva in cantina; la vinificazione in rosso; la vinificazione in bianco; la vinificazione in rosato; la produzione di vini novelli (macerazione carbonica); gli additivi utilizzati nella fase di vinificazione.
3	Conoscere le fasi della stabilizzazione, dell'invecchiamento e dell'imbottigliamento.	Enologia: le cure al vino dopo la fermentazione e/o la macerazione; chiarifica dei vini; stabilizzazione dei vini; fermentazione malolattica; uso dell'anidride solforosa; invecchiamento dei vini; i vasi per l'invecchiamento; imbottigliamento; materiali per l'imbottigliamento.

4	Conoscere elementi di microbiologia.	I lieviti. Lieviti naturali e selezionati. Esigenze nutrizionali e uso dei lieviti. Fermentazione alcolica. I batteri e la fermentazione malolattica (FML).
5	Conoscere la meccanica enologica.	Le diraspapigiatrici. Le presse. I contenitori di fermentazione e stoccaggio (in acciaio, legno, ecc.). I frigoriferatori. I concentratori. Le centrifughe. I filtri. I pastorizzatori. Le pompe. Le attrezzature per l'imbottigliamento.
6	Conoscere la legislazione vitivinicola.	Principi di legislazione vitivinicola. Registri di carico e scarico, registri di vinificazione. Denunce di produzione e giacenza.
7	Essere in grado di effettuare un'analisi organolettica dei vini.	Le tecniche di degustazione. Analisi sensoriale del vino. Influenza delle tecniche di vinificazione sul prodotto finale. I difetti del vino.

### Obiettivi di competenza e relative aree di sapere (TRASVERSALI)

	obiettivi competenze	aree di sapere
1	Essere in grado di relazionarsi e comunicare con gli altri nel contesto di lavoro. Essere in grado di lavorare in gruppo.	Tecniche di comunicazione e la comunicazione nel gruppo.

**Durata minima (ore):** 600

### 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 SECONDO CICLO: (titolo attestante il compimento del percorso relativo al secondo ciclo dell'istruzione (sistema dei licei o sistema dell'istruzione e formazione professionale))		
b)		FORMAZIONE PROFESSIONALE: qualifica professionale di livello: II (corrispondente a profilo professionale nel settore/subsetto di riferimento)	

c)	<b>ISTRUZIONE PRIMO CICLO:</b> (diploma di scuola secondaria di primo ciclo)		Esperienza lavorativa biennale nel settore di riferimento.
----	---	--	--

### **Sbocchi occupazionali**

\*Aziende vitivinicole che si occupano di produzione e trasformazione e commercializzazione delle uve in vino.

### **Professionalità docente**

\*Docenti ed esperti provenienti dal mondo del lavoro e delle professioni.

### **Attrezzature e sussidi didattici**

\*Macchine e attrezzi agricoli di azienda agraria. Cantine di vinificazione e relative attrezzature. Attrezzatura di laboratorio di agronomia e meccanica agraria.

### **Note**