

STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO PROFILO PROFESSIONALE CANTINIERE

1. RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO¹:

Unità di Competenza	Unità di Risultati di Apprendimento
--	Unità di risultati di Apprendimento "Inquadramento della professione"
Controllo delle uve in ingresso	Unità di risultati di Apprendimento "Riconoscere la cultivar e identificare lo stato di maturazione delle uve"
Produzione mosto e controllo fermentazione	Unità di risultati di Apprendimento "Applicare metodi e tecniche di produzione del mosto e di controllo della fermentazione"
Gestione e smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire lo smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione"
Trattamenti di stabilizzazione, svinatura e controllo maturazione	Unità di risultati di Apprendimento "Gestire il processo di stabilizzazione, svinatura, maturazione"
Condizionamento e confezionamento del vino	Unità di risultati di Apprendimento "Effettuare operazioni di condizionamento e confezionamento"
Sanificazione ambienti e impianti e monitoraggio macchinari di vinificazione	Unità di risultati di Apprendimento "Monitoraggio macchinari di vinificazione: tipologie, caratteristiche, funzionamento"
	Unità di risultati di Apprendimento "Garantire l'igiene"
--	Unità di risultati di apprendimento "Sicurezza sul luogo di lavoro"

2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA: 3

3. REQUISITI OBBLIGATORI DI ACCESSO AL PERCORSO:

Titoli di studio:

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o, in subordine, proscioglimento dall'obbligo di istruzione.

Conoscenza linguistica:

- Per i cittadini stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana, almeno al livello *B1* del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue, restando obbligatorio lo svolgimento delle specifiche prove valutative in sede di selezione, ove il candidato già non disponga di attestazione di valore equivalente.

Permesso di soggiorno per cittadini extracomunitari:

- I cittadini extracomunitari devono disporre di regolare permesso di soggiorno, valido per l'intera durata del percorso.

¹ Le Unità di risultati di apprendimento possono assumere valore didattico propedeutico o di consolidamento, non prevedendo in tal caso un diretto rapporto con le Unità di Competenza. Al fine della miglior riconoscibilità dei crediti formativi, ogni singola Unità di Competenza può essere correlata a più Unità di risultati di apprendimento. In caso di standard di percorso formativo rivolto al rilascio di abilitazioni, i riferimenti alle Unità di Competenza sono presenti solo ove applicabili.

4. ARTICOLAZIONE, PROPEDEUTICITÀ E DURATE MINIME²:

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
1.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche economiche del settore • Tipologie e caratteristiche di cantine, processi, offerta, tendenze evolutive • Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali • Principi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa 	<i>"Inquadramento della professione"</i>	24	--	Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
2.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipologie, caratteristiche e funzionamento dei macchinari di vinificazione <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire il controllo - anche attraverso la vista e l'udito - del funzionamento dei macchinari, provvedendo all'arresto in sicurezza in caso di malfunzionamento 	<i>"Monitorare i macchinari di vinificazione"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
3.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari • Principi base del sistema HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) e sue applicazioni • Principi di igiene e cura della persona • Sistemi e metodi di gestione dell'igiene del ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti • Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione 	<i>"Garantire l'igiene"</i>	16	Max 4	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

² La colonna "N" indica l'ordine obbligatorio di erogazione delle corrispondenti Unità di risultati di Apprendimento, in base alle relazioni di propedeuticità fra loro esistenti.

La colonna "Articolazione dell'Unità di Competenza" riprende quanto già indicato nella tavola 1, per la specifica Unità di risultati di Apprendimento oggetto della riga.

La colonna "Durata minima", indica il numero di ore complessive obbligatorie di attività didattica in aula/laboratorio, al netto dell'eventuale tirocinio curriculare.

La colonna "di cui in FaD" indica il numero massimo di ore realizzabili con tale modalità, con il vincolo della tracciabilità individuale delle attività svolte e nell'ambito del monte ore complessivo di cui alla colonna "Durata minima".

La colonna "Crediti formativi" indica, ove opportuno, le condizioni ed i limiti di riconoscibilità del credito di frequenza della corrispondente Unità di risultati di apprendimento.

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti Lavare e sanificare l'area di lavoro Lavare e riporre le attrezzature ed i contenitori utilizzati per gli alimenti 				
4.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Ciclo di maturazione dell'uva e condizioni di raccolta Caratteristiche chimiche e microbiologiche dell'uva e dei prodotti di vinificazione Caratteristiche delle principali cultivar di vite di uva da vino Principali patologie delle uve da vino <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Controllare in ingresso, visivamente, il grado di maturazione e lo stato sanitario delle uve, riconoscendo le differenti tipologie e varietà ed effettuando prelievi di campioni Effettuare la pesatura delle uve Eseguire gli eventuali trattamenti necessari al blocco del processo ossidativo, su indicazione dell'enologo 	<p><i>“Riconoscere la cultivar e identificare lo stato di maturazione delle uve”</i></p>	40	Max 12	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza</p>
5.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> I processi di produzione del mosto e di fermentazione Caratteristiche e modalità di impiego degli additivi e delle sostanze antiossidanti Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione alcolica delle uve Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti di misurazione di temperatura, grado zuccherino e acidità del mosto Tipologie e principali caratteristiche dei lieviti e coadiuvanti della fermentazione <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Controllare l'afflusso delle uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura Eseguire l'aggiunta di lieviti ed altri coadiuvanti secondo le indicazioni dell'enologo Eseguire le operazioni di diraspatura e pigiatura e quelle di pressatura e 	<p><i>“Applicare metodi e tecniche di produzione del mosto e di controllo della fermentazione”</i></p>	60	Max 10	<p>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza</p>

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	torchiatura <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire le operazioni di rimontaggio 				
6.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Norme e procedure relative allo smaltimento degli scarti di produzione del vino • Caratteristiche fisiche e chimiche delle vinacce • Procedure di predisposizione delle vinacce per il loro riutilizzo <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eseguire la raccolta delle vinacce negli appositi contenitori, secondo la destinazione finale prevista • Eseguire la raccolta e lo stoccaggio del materiale di scarto (raspi ecc.) negli appositi contenitori 	<p><i>“Gestire lo smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione”</i></p>	24	Max 6	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
7.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il processo di stabilizzazione, svinatura e maturazione • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla fermentazione malo-lattica delle uve • Procedure di inoculo dei batteri malo-lattici • Caratteristiche e comportamento delle sostanze stabilizzanti • Procedure di trattamento per la stabilizzazione • Caratteristiche e modalità di funzionamento degli impianti e dei macchinari <i>cleaning in place</i> • Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione delle uve e dei prodotti vinicoli: presse, torchi, botti, ecc. <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controllare il processo di affinamento in botti o <i>barrique</i> di legno o in acciaio, monitorando temperatura e livelli di solforosa • Controllare il processo di fermentazione malo-lattica, eseguendo eventuali inoculi di fermenti secondo le indicazioni dell'enologo • Eseguire mediante pompe i travasi necessari per la separazione del vino fiore dalle vinacce, secondo le indi- 	<p><i>“Gestire il processo di stabilizzazione, svinatura, maturazione”</i></p>	60	Max 12	Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza

N.	Articolazione dell'Unità di competenza	Unità di risultati di apprendimento	Durata minima	di cui in FaD	Crediti formativi
	cazioni dell'enologo <ul style="list-style-type: none"> Eeguire i trattamenti di stabilizzazione (tartarica, proteica ecc.) secondo le indicazioni dell'enologo 				
8.	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche e funzionamento delle principali tipologie di filtri per vino Caratteristiche e modalità di funzionamento delle macchine imbottigliatrici e tappatrici Procedure di sterilizzazione dei contenitori e dei tappi per vino <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Eeguire l'imbottigliamento e la tappatura del vino, monitorando le temperature, i livelli di pressione dell'aria (o l'assenza di aria) e di azoto Eeguire la sanificazione e sterilizzazione dei contenitori e dei tappi Monitorare il funzionamento dei filtri e provvedere alla sostituzione periodica Regolare i filtri ed il livello di pressione del vino secondo le indicazioni dell'enologo 	<i>"Effettuare operazioni di condizionamento e confezionamento"</i>	24	Max 8	Amnesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza
Nota ³	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro <p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro 	<i>"Sicurezza sul luogo di lavoro"</i>	16	Max 4	Amnesso credito di frequenza con valore a priori, riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale), il corso conforme all'Accordo Stato – Regioni del 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori, ai sensi dell'art. 37, comma 2 del D.lgs. 81/2008
DURATA MINIMA TOTALE DEL TIROCINIO CURRICULARE			280	Max 60	

³ Collocazione a scelta del progettista.

5. TIROCINIO CURRICULARE:

Durata minima 50 ore, durata massima 30% sul totale del percorso.

6. UNITA' DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO AGGIUNTIVE:

A scopo di miglioramento/curvatura della progettazione didattica, nel limite massimo del 10% delle ore totali di formazione, al netto del tirocinio curriculare.

7. METODOLOGIA DIDATTICA:

Le Unità di risultati di apprendimento da 5 a 8, vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, utilizzando laboratori pratici.

8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI:

Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI:

- Credito di ammissione: --
- Crediti formativi di frequenza: La percentuale massima riconoscibile è il 30% sulla durata di ore d'aula o laboratorio; il 100% sul tirocinio curriculare.

10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI:

Qualificazione dei formatori, di cui almeno il 50% esperti provenienti dal mondo del lavoro, in possesso di una specifica e documentata esperienza professionale o di insegnamento, almeno triennale, nel settore di riferimento; presenza di aule e laboratori adeguatamente attrezzati.

11. ATTESTAZIONE IN ESITO RILASCIATA DAL SOGGETTO ATTUATORE:

Documento di formalizzazione degli apprendimenti, con indicazione del numero di ore di effettiva frequenza. Condizioni di ammissione all'esame finale: frequenza di almeno l'80% delle ore complessive del percorso formativo. È consentita l'ammissione all'esame finale anche a fronte della frequenza di almeno il 70% delle ore complessive del percorso formativo, previo parere favorevole - documentato - del collegio dei docenti/formatori.

12. ATTESTAZIONE IN ESITO AD ESAME PUBBLICO:

Certificato di qualificazione professionale, rilasciato ai sensi del D.lgs. 13/2013.