

## CANTINIERE

Settore economico professionale: Produzioni alimentari

### DESCRIZIONE SINTETICA

Il Cantiniere esegue le operazioni di trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione sulla base delle indicazioni dell'enologo.

SISTEMI DI REFERENZIAZIONE	
Sistema di riferimento	Denominazione
EQF	3
Codice ISTAT CP 2011	7.3.2.8.1 Addetti a macchinari industriali per la vinificazione
ATECO 2007	11.02.10 - Produzione di vini da tavola e v.p.q.r.d.
<i>Area/e di Attività (AdA) del Repertorio nazionale delle qualificazioni regionali a cui il profilo afferisce:</i>	ADA.2.152.473 - Produzione di vino

UNITA' DI COMPETENZE - Controllo delle uve in ingresso
<b>CONOSCENZE</b> 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 Caratteristiche e modalità di impiego degli additivi e delle sostanze antiossidanti
<b>CAPACITA' (ESSERE IN GRADO DI)</b> 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 Eseguire la pesatura delle uve Eseguire gli eventuali trattamenti necessari al blocco del processo ossidativo, su indicazione dell'enologo
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di ricezione e controllo uve
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b> Riconoscimento delle caratteristiche delle uve e della loro provenienza (tipologie di vite e di vendemmia) e indirizzamento delle diverse partite di uva ai macchinari di lavorazione Addizionamento delle sostanze additive antiossidanti secondo i dosaggi previsti
<b>RISULTATO ATTESO</b> Uve in ingresso identificate per stato di maturazione e cultivar
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL' UNITÀ DI COMPETENZA</b>

Prova pratica in situazione

<b>UNITA' DI COMPETENZE - Produzione mosto e controllo fermentazione</b>
<b>CONOSCENZE</b> Reazioni fisicochimiche 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 Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari
<b>CAPACITA'</b> Controllare l'afflusso delle uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura Eseguire le operazioni di diraspatura e pigiatura e quelle di pressatura e torchiatura Eseguire l'aggiunta di lieviti ed altri coadiuvanti secondo le indicazioni dell'enologo Eseguire le operazioni di rimontaggio
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di produzione del mosto e controllo fermentazione
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b> Adeguata regolazione del flusso di uve ai macchinari di diraspatura/pigiatura/torchiatura/pressatura Addizionamento di lieviti e coadiuvanti secondo le procedure ed i dosaggi previsti Rimontaggi del mosto realizzati secondo le scadenze previste
<b>RISULTATO ATTESO</b> Produzione del mosto e fermentazione secondo la tipologia di prodotto prevista in uscita
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL' UNITÀ DI COMPETENZA</b> Prova pratica in situazione

<b>UNITA' DI COMPETENZE - Gestione e smaltimento dei sottoprodotti della vinificazione</b>
<b>CONOSCENZE</b> 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 Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari
<b>CAPACITA'</b> Eseguire la raccolta e lo stoccaggio del materiale di scarto (raspi ecc.) negli appositi contenitori Eseguire la raccolta delle vinacce negli appositi contenitori secondo la destinazione finale prevista
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di smaltimento dei sottoprodotti
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b> Smistamento di sottoprodotti da smaltire secondo le procedure previste Trattamento delle vinacce funzionale al loro ri-utilizzo
<b>RISULTATO ATTESO</b>

Smaltimento dei sottoprodotti e delle vinacce secondo le destinazioni previste
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL' UNITÀ DI COMPETENZA</b>
Prova pratica in situazione

<b>UNITA' DI COMPETENZE - Trattamenti di stabilizzazione, svinatura e controllo maturazione</b>
<b>CONOSCENZE</b> Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla fermentazione malolattica delle uve Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari Procedure di inoculo dei batteri malo-lattici Caratteristiche e comportamento delle sostanze stabilizzanti Procedure di trattamento per la stabilizzazione
<b>CAPACITA'</b> Eeguire mediante pompe i travasi necessari per la separazione del vino fiore dalle vinacce, secondo le indicazioni dell'enologo Controllare il processo di fermentazione malolattica, eseguendo eventuali inoculi di fermenti secondo le indicazioni dell'enologo Controllare il processo di affinamento in botti o barrique di legno o in acciaio, monitorando temperatura e livelli di solforosa Eeguire i trattamenti di stabilizzazione (tartarica, proteica ecc.) secondo le indicazioni dell'enologo
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di stabilizzazione e svinatura
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b> Controllo/inibizione della fermentazione malo-lattica Travasi realizzati in numero e tempi previsti Mantenimento delle temperature e dei livelli di solforosa previsti
<b>RISULTATO ATTESO</b> Stabilizzazione e maturazione del vino secondo la tipologia di prodotto prevista in uscita
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL' UNITÀ DI COMPETENZA</b>
Prova pratica in situazione

<b>UNITA' DI COMPETENZE - Sanificazione ambienti e impianti e monitoraggio macchinari di vinificazione</b>
<b>CONOSCENZE</b> 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 Caratteristiche e modalità di impiego dei principali prodotti e sostanze per il lavaggio e la sanificazione di impianti e macchinari Procedure di lavaggio e sanificazione di impianti macchinari di vinificazione
<b>CAPACITA'</b> Eeguire i lavaggi giornalieri e le operazioni periodiche di sanificazione degli impianti e delle attrezzature Eeguire il controllo - anche attraverso la vista e l'udito - del funzionamento dei macchinari provvedendo all'arresto in sicurezza in caso di malfunzionamento
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b>

Le operazioni di sanificazione di impianti
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b> Corretto utilizzo degli impianti e dei macchinari <i>cleaning in place</i> e dei prodotti per la sanificazione
<b>RISULTATO ATTESO</b> Impianti, macchinari ed attrezzature lavate e sanificate
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL' UNITÀ DI COMPETENZA</b> Prova pratica in situazione

<b>UNITA' DI COMPETENZE - Condizionamento e confezionamento del vino</b>
<b>CONOSCENZE</b> 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 Principali riferimenti legislativi e normativi, comunitari, nazionali e regionali, in materia di HACCP e igiene dei prodotti alimentari
<b>CAPACITA'</b> Regolare i filtri ed il livello di pressione del vino secondo le indicazioni dell'enologo Monitorare il funzionamento dei filtri e provvedere alla sostituzione periodica Eseguire la sanificazione e sterilizzazione dei contenitori e dei tappi Eseguire l'imbottigliamento e la tappatura del vino monitorando le temperature, i livelli di pressione dell'aria (o l'assenza di aria) e di azoto
<b>OGGETTO DI OSSERVAZIONE</b> Le operazioni di condizionamento e confezionamento del vino
<b>INDICATORI DI VALUTAZIONE</b> Filtraggi del vino realizzati nei tempi e con le tipologie di filtri previsti Confezionamento del vino nelle adeguate condizioni di temperatura, pressione ed igiene
<b>RISULTATO ATTESO</b> Vino confezionato
<b>MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL' UNITÀ DI COMPETENZA</b> Prova pratica in situazione